

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директор колледжа

В.А. Лисовская

«31 августа 2021 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Организация хранения и контроль запасов и сырья
основной профессиональной образовательной программы
(ОП О2)

по специальности СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

Разработчик:

ГПОУ «Забайкальский государственный колледж», преподаватель
Хаматдинова З.А.

Рассмотрено на заседании ПЦК

Дисциплин профессионального цикла № 3

Протокол № 10 от «24» июня 2021

Председатель ПЦК Игуменова Игуменова Е.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины	5
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины	5
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины (табл . 1)	5
2 Комплекты материалов для оценки сформированности знаний и умений	8
2.1 Комплект материалов для оценки освоения знаний и умений	8

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» профессиональной образовательной программы (далее ОП О2) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Комплект оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоенные знания и умения:

- У 1 определять наличие запасов и расход продуктов;
- У 2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У 5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.
- 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 от поставщиков;
- З 16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины

Наименование дисциплины	Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации
1	2
Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дифференцированный зачет

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения заданий со схемами, таблицами, тестирования, оценки качества продовольственных товаров, участия в дискуссиях по отдельным ситуациям, проблемам и условиям сохранности качества продуктов, соблюдения правил оценки состояния запасов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль – экзамен.

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки
1	3
У 1- определять наличие запасов и расход продуктов	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 10 Зд 11 Зд 13 Зд 15
У 2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 10

	Зд 11 Зд 13 Зд 15
У 3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Зд 10 Зд 11 Зд 15
У 4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Зд 11 Зд 15
У 5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Зд 10 Зд 11 Зд 12 Зд 13 Зд 14
З 1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 15
З 2 общие требования к качеству сырья и продуктов	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 11 Зд 15
З 3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 15
З 4 методы контроля качества продуктов при хранении	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 11

	Зд 15
3 5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Зд 11 Зд 15
3 6 виды снабжения	Зд 9 Зд 15
3 7 виды складских помещений и требования к ним	Зд 9 Зд 15
3 8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Зд 14
3 9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Зд 10 Зд 11 Зд 15
3 10 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Зд 13
3 11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Зд 14
3 12 методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Зд 13 Зд 15
3 13 правила оценки состояния запасов на производстве	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 11 Зд 15
3 14 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Зд 13 Зд 14 Зд 15
3 15 правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков	Зд 10 Зд 12
3 16 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Зд 12 Зд 15

2 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

2.1 Комплект материалов для оценки освоения знаний и умений

Задание 1

1.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

1.2 Практическое занятие: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

1.3 Тест по теме «Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»:

1 Какие овощи следует отнести к:

- а) вегетативным;
- б) плодовым овощам?

2 Какие вещества обуславливают:

- а) энергетическую ценность;
- б) биологическую ценность овощей?

3 Какие из перечисленных овощей отличаются:

- а) повышенным содержанием воды;
- б) повышенной кислотностью;
- в) повышенной сахаристостью;
- г) повышенным содержанием ароматических веществ;
- д) повышением содержанием аскорбиновой кислоты;
- е) повышенным содержанием крахмала?

4 Как подразделяются грибы:

- а) по способу питания;
- б) по строению?

5 Какие грибы следует отнести к:

- а) губчатым;
- б) пластинчатым;
- в) сумчатым?

6 Какие из перечисленных плодов следует отнести к:

- а) семечковым;
- б) косточковым;
- в) цитрусовым;
- г) субтропическим;
- д) тропическим?

7 Укажите сходство и различия строения между:

- а) яблоками, грушами и айвой;
- б) вишней и черешней;
- в) персиками и абрикосами;
- г) виноградом, малиной и земляникой;
- д) мандарином и лимоном;
- е) гранатом и хурмой;

ё) кедровым орехом, арахисом и грецким орехом?

8 Какие плоды отличаются:

- а) повышенной сахаристостью;
- б) повышенной кислотностью;
- в) повышенным содержанием воды;
- г) пониженным содержанием воды;
- д) высоким содержанием жира;
- е) высоким содержанием белков?

9 Какой концентрированный томатопродукт вырабатывают с содержанием сухих веществ:

- а) 12, 15, 20%;
- б) 25, 30, 35, 40%;
- в) 27, 32, 37%?

1.4 Тест по теме «Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»:

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Признаки столового картофеля	Любой размер, много крахмала, глубокие глазки; Средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков; Крупный размер, мало крахмала, не глубокие глазки
2	Укажите виды томатных овощей	Перец, баклажаны, томаты; Перец горький, баклажаны, огурцы
3	Признаки бомбажа консервов	Негерметичность консервов; Вмятина крышки; Вздутие крышки и дна банки
4	К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек»?	Закусочные; Обеденные; Натуральные
5	Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С?	Томаты; Баклажаны; Перец сладкий
6	Овощная икра – к какой группе консервов относится?	Закусочные; Обеденные; Для детского питания

Проверяемые У1, У2, З1, З2, З3, З4, З13

Задание 2

2.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров.

Практическое занятие: Органолептическая оценка качества зерна и продуктов их переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.

2.2 Тест по теме «Товароведная характеристика зерновых товаров»

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Цвет пшеничной муки высшего сорта	Белый с желтоватым оттенком Белый с сероватым оттенком Белый с легким голубоватым оттенком
2	Цвет ржаной сеяной муки	Белый с желтоватым оттенком Белый с сероватым оттенком Белый с синеватым оттенком
3	Назовите сорта пшеничной муки	Крупчатка в/с, 1 сорт, 2 сорт Высший сорт 1 сорт 2 сорт обойная
4	Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?	Сахар Соль Патока
5	Каков срок хранения ржаного хлеба?	24 часа 36 часов 16 часов
6	Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?	Соль Дрожжи Патока
7	Каков срок хранения хлеба пшеничного?	24 часа 36 часов 16 часов
8	Почему не рекомендуется хранить хлеб при температуре ниже 6 градусов?	Поражается картофельной болезнью Быстро черствеет Поражается плесенью
9	В каких условиях хлеб быстро плесневеет?	При повышенной влажности воздуха При пониженной температуре При пониженной влажности воздуха
10	Какую муку используют для приготовления бубликов?	Пшеничную муку первого сорта Пшеничную муку высшего сорта Пшеничную муку второго сорта

Проверяемые У1, У2, З1, З2, З3, З4, З13

Задание 3

3.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров.

Практическое занятие: Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.

3.2 Дать определение, соответствующее товароведной характеристике продукта:

1 – является секретом молочной железы животного и представляет собой однородную жидкость белого цвета с кремовым оттенком, с приятным специфическим сладковатым вкусом.

2 – молочные продукты, вырабатываемые на основе молочнокислого брожения.

3 – представляет собой концентрированный жировой молочный продукт, обладающий хорошей усвояемостью и высокими вкусовыми достоинствами.

4 – высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.

5 – освежающий десертный продукт, получаемый взбиванием и замораживанием молочных или плодово-ягодных продуктов с сахаром и стабилизаторами.

6 Содержат повышенное количество влаги, имеют непродолжительный срок созревания, острый вкус.

7 – для свертывания молока используют сычужный фермент, получаемый из четвертого отделения желудочка молодых телят и ягнят, или пепсин – фермент желудочного сока взрослых животных.

8 – получают двумя способами: сбиванием сливок и преобразованием высокожирных сливок.

9 – практически чистый молочный жир, полученный перетапливанием сливочного нестандартного масла.

10 – кисломолочный напиток с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока.

11 – это белковый кисломолочный продукт, содержит ценные минеральные вещества.

12 - это тепловая обработка молока при температуре ниже 100 градусов. – обработка молока при температуре выше 100 градусов.

Проверяемые У1, У2,3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 13

Задание 4

4.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

Практическое занятие: Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.

4.2 Тест по теме «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Рыба с какой температурой называется мороженой?	-6, -12, -18 градусов С; -2, 0, 4 градуса С; -4, -1, 5 градусов С
2	Причины гниения мяса рыбы	Развитие гнилостных бактерий; Развитие слизиобразующих бактерий; Действие ферментов
3	Укажите из зерна каких рыб готовят красную икру?	Белуга, калуга, осетр, шип, севрюга; Кефаль, минтай, треска, судак; Кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка
4	Укажите промысловых рыб, из которых готовят черную икру?	Кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча; Белуга, калуга, осетр, шип, севрюга; Кефаль, минтай, треска, судак
5	Назовите рыб семейства окуневых	Окунь, судак, карп; Сазан, окунь, ерш; Судак, окунь, ерш
6	Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?	Гнилостный запах, отставание мяса от костей; Дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах; Дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах
7	Какие существуют способы охлаждения рыбы?	Естественное и искусственное; Циркулирующей морской водой, мелкодробленным льдом, орошением; Быстрое и медленное

Проверяемые У1, У2, З2, З3, З4, З13

Задание 5

5.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.

Практическое занятие: Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.

5.2 Тест по теме «Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов»

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Вид преобладающей ткани в составе туши убойных животных	Соединительная Жировая Мышечная
2	Жир, имеющий наиболее низкую температуру плавления	Говяжий Бараний Свиной
3	Количественное содержание белков в мясе убойных животных	10-14 % 15-20 % 25-30 %
4	Основные углеводы мяса	Инулин, трегалоза, мальтоза Сахароза, глюкоза, фруктоза Гликоген, мальтоза, глюкоза
5	В каком термическом состоянии	Остывшие, охлажденные, мороженые

	поступают тушки домашней птицы в продажу?	Охлажденные и мороженные Парные, охлажденные, мороженные
6	По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?	Высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость Высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, усвояемость мяса выше
7	Определите вид мяса домашней птицы, если температура в толще грудной мышцы 25 градусов С	Охлажденное Мороженое Остывшее
8	Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?	Парное Остывшее Охлажденное
9	Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо?	Не выше 12 градусов С От 0 до 4 градусов С
10	Какую температуру в толще мышц имеет мороженое мясо?	0 градусов С -4 градуса С Не выше -6 градусов С

Проверяемые У1, У2, З1, З2, З3, З4, З13

Задание 6

1.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Практическое занятие: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.

1.2 Тест по теме «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Наличием каких веществ обусловлены жаждоутоляющие свойства чая?	Дубильных веществ Экстрактивных веществ Кофеина
2	Какой продукт получают путем экстракции чая горячей водой и сушки экстракта?	Чай для одноразовой заварки Плиточный чай Чай быстрорастворимый
3	В чем состоит основное отличие процесса производства черного чая	Не проводится ферментация Проводится ферментация чайного листа Используются грубые листья
4	Назовите родину чайного растения	Индия Китай Япония
5	В чем отличие чайных напитков от натурального чая?	Содержит незначительное количество кофеина Не содержит алкалоида, кофеина Содержит алкалоид, кофеин, ароматические эссенции
6	Какое сырье используется для производства черного байхового чая?	Флеши Целые побеги чайного куста Старые грубые побеги

7	Какие вещества придают чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет?	Алкалоиды Дубильные вещества Гликозиды
8	В результате какой технологической операции формируются вкус, аромат и цвет настоя черного чая?	Ферментации Завяливания Скручивания
9	Из каких технологических операций состоит процесс производства черного чая?	Завяливание, скручивание, сортировка, ферментация, сушка Фиксация, скручивание, сушка Завяливание листа, скручивание, сортировка, сушка
10	Какие изменения происходят при хранении кофе молотого и кофе растворимого в открытой банке?	Прогоркает Высыхает, увлажняется Увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки
11	Какое вещество обуславливает физиологические свойства кофе? Содержание его в кофе?	Кафеоль: 0,2 – 0,7% Экстрактивные вещества: 0,3 – 0,4% Алкалоид, кофеин: 0,7 – 2,5%
12	Назовите родину кофейного дерева	Бразилия Англия Эфиопия
13	Какие процессы влияют на изменение цвета кофейных зерен при обжарке?	Карамелизация сахаров Уменьшение содержания дубильных веществ Гидролиз жиров
14	Какое свойство жареного кофе в зернах надо учитывать при хранении	Гигроскопичность Способность поглощать посторонние запахи Летучесть ароматических веществ
15	Какие вещества образуются при обжарке кофе?	Кофеин Кафеоль Продукты гидролиза

Проверяемые У1, У2, З1, З2, З3, З4, З13

Задание 7

7.1 Выполнение лабораторной работы по теме 1.6 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.

Практическое занятие: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.

7.2 Тест по теме «Товароведная характеристика яичных продуктов»

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Укажите размер пуги для диетического яйца	Не более 4 мм; Не более 7 мм; Не более 11 мм
2	Укажите состояние желтка для столовых яиц	Прочный, малозаметный, занимает центральное положение; Прочный, просвечивающийся;

		Малозаметный, может перемещаться от центрального положения
3	Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?	Могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию; Обладают низкой пищевой ценностью; Имеют большую загрязненность скорлупы
4	От чего зависит категория яйца?	От качества скорлупы, высоты пуги; От качества и массы яйца; От качества яйца
5	Укажите размер пуги для столового яйца	Не более 11 мм Не более 7 мм Не более 4 мм
6	Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?	Скорлупа чистая, целая, крепкая; На скорлупу нанесена категория яиц, дата снесения; Скорлупа имеет пористое строение

7.3 Тест по теме «Товароведная характеристика пищевых жиров»

№п/п	Вопросы	Возможные ответы
1	Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?	80-100 г; 400-500 г; 20-30 г
2	Какое количество энергии выделяется при окислении в организме 1 г жира?	15, 7 кДж; 37,7 кДж; 29,3 кДж
3	Назовите растительные жиры	Маргарин; Говяжий жир; Хлопковое масло
4	Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?	Говяжий жир; Подсолнечное масло; Бараний жир
5	Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?	Коровье масло; Соевое масло; Говяжий жир
6	Дефекты кулинарных жиров	Крошливая консистенция, серый цвет; Плотная пластическая консистенция; Белый цвет с желтоватым оттенком
7	Товароведная характеристика кулинарных жиров	Смесь растительных и животных жиров; Высокодисперсная жировая система; Безводная смесь различных животных и растительных жиров
8	Как называются масла, прошедшие полную схему очистки?	Рафинированное недезодорированное; Рафинированное дезодорированное; Нерафинированное
9	Что не является дефектом маргарина?	Крошливая мягкая или твердая консистенция; Выступление на маргарине капель воды;

		Слабовыраженный аромат, со слабым привкусом исходного жирового сырья
10	Жир, в состав которого входит китовый саломас?	Жир для плова; Восточный; Фритюрный

Проверяемые У1, У2, З 1, З 2, З 3, З 4, З 13

Задание 8

Выполнение самостоятельной работы по разделу 1 Основные группы продовольственных товаров.

Самостоятельно изучить теоретический материал для написания конспекта и подготовки к устному опросу: Изучение ассортимента различных групп продовольственных товаров

Проверяемые У1, У2, З 1, З 2, З 3, З 4, , З 13

Задание 9

Выполнение практической работы по теме 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Практическое занятие:

1 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.

2 Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.

Проверяемые У1, У2, У 3, У 5, З 9, З 15

Задание 10

10.1 Выполнение практической работы по теме 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.

Практическое занятие:

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

3 Определение наличия запасов на складе.

10.2 Тест по темам «Организация продовольственного и материально-технического снабжения», «Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей»

Выбрать один правильный ответ

1 Рациональная организация снабжения ПОП – это:

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

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

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

3 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.

4 Форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика называется.....

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

5 Приемку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно – транспортным накладным;
- б) по требованиям – накладным;
- в) по счетам – фактурам;
- г) по сертификатам качества.

6 Приемка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям.

7 При получении продуктов со склада, необходимо:

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

8 Тара предназначена для:

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

9 Классификация тары производится по основным признакам:

- а) по степени жесткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации.

10 Приемка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

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

Проверяемые У1, У2, У3, У5, З9, З15

Задание 11

Выполнение практической работы по теме 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров.

Практическое занятие:

- 1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.
- 2 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.
- 3 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.

Проверяемые У1, У2, У3, У4, У5, З2, З4, З5, З9, З13

Задание 12

Выполнение практической работы по теме 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Практическое занятие:

- 1 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.
- 2 Оформление заказа на отпуск сырья и продукты со склада.

Проверяемые У5, З15, З16

Задание 13

Выполнение практической работы по теме 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Практическое занятие:

- 1 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.
- 2 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.
- 3 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

Проверяемые У1, У5, З10, З12, З14

Задание 14

Выполнение самостоятельной работы по разделу 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

1 Самостоятельно изучить теоретический материал для написания сообщения и подготовки к устному опросу: Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам.

2 Решение ситуационных задач производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве.

Проверяемые У5, З 8, З 11, З 14

Задание 15**Вопросы к дифференцированному зачету**

- 1 Качество и безопасность продовольственных товаров.
- 2 Общие требования к качеству продовольственных товаров.
- 3 Свойства и показатели ассортимента.
- 4 Маркировка потребительских товаров.
- 5 Методы определения качества и безопасности.
- 6 Классификация продовольственных товаров.
- 7 Ассортимент свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
- 8 Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
- 9 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
- 10 Ассортимент зерновых товаров.
- 11 Требования к качеству зерновых товаров.
- 12 Условия и сроки хранения зерновых товаров.
- 13 Ассортимент молочных товаров.
- 14 Требования к качеству молочных товаров.
- 15 Условия и сроки хранения молочных товаров.
- 16 Ассортимент рыбы, рыбных продуктов.
- 17 Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
- 18 Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.
- 19 Ассортимент мяса, мясных продуктов.
- 20 Требования к качеству мяса, мясных продуктов.
- 21 Условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов.
- 22 Ассортимент кондитерских товаров.
- 23 Требования к качеству кондитерских товаров.
- 24 Условия и сроки хранения кондитерских товаров.
- 25 Ассортимент вкусовых товаров.
- 26 Требования к качеству вкусовых товаров.

- 27 Условия и сроки хранения вкусовых товаров.
- 28 Ассортимент яичных товаров.
- 29 Требования к качеству яичных товаров.
- 30 Условия и сроки хранения яичных товаров.
- 31 Ассортимент пищевых жиров.
- 32 Требования к качеству пищевых жиров.
- 33 Условия и сроки хранения пищевых жиров.
- 34 Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.
- 35 Виды снабжения.
- 36 Источники снабжения и поставщики предприятий.
- 37 Организация договорных отношений с поставщиками.
- 38 Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.
- 39 Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.
- 40 Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.
- 41 Организация тарного хозяйства.
- 42 Организация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.
- 43 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила инвентаризации запасов продуктов.
- 44 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.
- 45 Правила приема продовольственных товаров.
- 46 Виды и порядок оформления сопроводительной документации.
- 47 Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.
- 48 Нормируемые и ненормируемые потери.
- 49 Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров.
- 50 Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.

Проверяемые У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З9, З12, З13, З14, З16

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине		Текущий и рубежный контроль			Итоговая аттестация по дисциплине
		Тестирование	Практические задания	Выполнение самостоятельной работы	Дифференцированный зачет
Уметь	У1	+	+	+	+
	У 2	+	+	+	+
	У 3		+		+
	У 4		+		+
	У 5	+	+	+	
Знать	З1	+	+	+	+
	З 2	+	+	+	+
	З 3	+	+	+	+
	З 4	+	+	+	+
	З 5	+	+		+
	З 6	+	+		+
	З 7	+	+		+
	З 8		+	+	
	З 9		+		+
	З 10		+		
	З 11	+	+	+	
	З 12	+	+		+
	З 13	+	+	+	+
	З 14	+	+	+	+
	З 15		+		
	З 16	+	+		+