

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПЦ. 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «ОП»
Протокол № от 1от 31 августа 2023 г.
Председатель ЦМК «ОП» _____ В.Н. Елина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
« ___ » _____ 20__ г.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

Знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

1. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОПЦ. 02. «**Организация хранения и контроль запасов и сырья**» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» следующими умениями, знаниями общими/профессиональными компетенциями;

Уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

Знать:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
методы контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;
виды складских помещений и требования к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Основные показатели оценки результата</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование выбора и применение методов и способов решения учебных задач. - демонстрация аналитических и рефлексивных умений при выполнении учебных задач.
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -правила оценки состояния запасов на производстве; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для выполнения учебных задач, личностного развития. - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности. - взаимодействие обучающихся друг с другом, преподавателем.

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Раздел/тема	Форма текущего контроля	Проверяемые ОК и ПК
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров Товароведная характеристика продовольственных товаров	Лабораторная работа №1 Устный опрос Тестирование	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ПК 2.1
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства		
Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	Практическая работа №1 Устный опрос Тестирование	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.2.
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Лабораторная работа №2 Устный опрос Тестирование	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.2.
Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов		ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.2.
Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов		
Тема 3.1 Контроль наличия запасов продуктов	Практическая работа №1 Устный опрос Тестирование	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.2.
Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	Лабораторная работа №3 Практическая работа №3 Устный опрос Тестирование	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.2.

4. Фонд тестовых заданий

по дисциплине ОПЦ.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Тема 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 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 3.

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 недостатка 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 4. 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) товароборот;
- 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 5.

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.

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5
13 – 19 – «5»	7 – 9 – «5»	16 – 20 – «5»	14 – 16 – «5»	7 – 10 – «5»
10 – 12 – «4»	5 – 6 – «4»	15 – 12 – «4»	11 – 13 – «4»	5 – 6 – «4»
7 – 9 – «3»	4 – «3»	11 – 8 – «3»	10 – 8 – «3»	4 – «3»
менее 7 – «2»	менее 4 – «2»	менее 8 – «2»	менее 8 – «2»	менее 4 – «2»

Ответы на тесты:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.1	б	а	в	а	б	а	б	в	б	г	б	а	в	г	г	а	б	а	б	-
1.2	а	г	а	г	г	б	б	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1	б	а	в	б	а	б	б	в	б	в,б,а,г	б	г	г	в	а	г	б	в	а	а
2.2	в	а	а	а	г	б	в	г	а	б	в	г	б	г	в	г	-	-	-	-
2.3	в	б	г	в	в	а	б	г	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**Перечень тестовых заданий по дисциплине
ОПЦ 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

1 уровень

Выбрать правильный ответ:

1. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
 - б) главным ресурсам
 - в) государственным ресурсам
 - г) основным источникам
3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
 - б) децентрализованная закупка
 - в) вспомогательная закупка
 - г) дополнительная закупка
4. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
 - б) вспомогательным поставщиком
 - в) основным поставщиком
 - г) дополнительным
5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника
 - б) прямая поставка
 - в) обратная поставка
 - г) вспомогательная поставка
6. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
 - б) не берут на себя право собственника
 - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
 - г) не решают вопросы с хранением товаров
7. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
 - б) накладная
 - в) договор на поставку
 - г) заборный лист
8. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
 - б) окончательная приемка
 - в) промежуточная приемка
 - г) вспомогательная приемка
9. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
 - б) акт
 - в) заборный лист
 - г) накладная
10. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
 - б) не позднее 24 часов
 - в) не позднее 5 дней
 - г) через 2 недели
11. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству
 - б) по качеству
 - в) по весу брутто
 - г) по весу нетто
12. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:
- а) его запрещается принимать

- б) можно принять и использовать
- в) принять, предварительно оценив качество
- г) принять с составлением акта

13 Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная
- б) договор
- в) односторонний акт
- г) счет- фактура

14. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

15. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

16. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

17 Принцип цеонабиоза:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислое и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов).

18. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

19. Сушка продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

20 Маринование продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

21 Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

22. Принцип оснабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

23 Принцип ацидоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

24. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

25 Принцип ксероанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

Задания для контрольного теста по дисциплине:

Время на выполнение-90 мин

1 уровень

Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

- а) пищевой ценности
- б) сохраняемости
- в) качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:

- а) сохраняемости
- б) энергетической ценности
- в) усвояемости
- г) биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
- б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
- в) энергией, которую получает организм
- г) свойствами сохранять потребительские качества

4. Усвояемость продуктов зависит:

- а) от состава и активности ферментов
- б) внешнего состояния продуктов
- в) от доброкачественности продуктов
- г) от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:

- а) к специфическим показателям качества
- б) определяющим показателям качества
- в) единичному показателю
- г) к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка
- б) условия хранения
- в) условия реализации

- г) качество исходного сырья
7. Контроль готовой продукции относится:
- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
 - б) к сохраняющим факторам
 - в) определяющим показателям
 - г) специфическим показателям
8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:
- а) внешний вид продукции
 - б) вкусовые качества продукции
 - в) безопасность продукции
 - г) усвояемость продукции
9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
 - б) к химической безопасности
 - в) к биологической безопасности
 - г) к физической безопасности
10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
 - б) к химической безопасности
 - в) к биологической безопасности
 - г) к физической безопасности
11. Цвет, запах, вкус продуктов определяют с помощью:
- а) измерительного метода
 - б) физического метода
 - в) органолептического метода
 - г) химического метода
12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:
- а) к физическим показателям
 - б) к химическим показателям
 - в) к органолептическим показателям
 - г) к микробиологическим показателям
13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:
- а) дефект продукции
 - б) брак продукта
 - в) химическая безопасность продукта
 - г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта
14. Плесневение, гниение продукта относится:
- а) скрытому дефекту
 - б) явному дефекту
 - в) малозначительному дефекту
 - г) устранимому дефекту
15. Накопление токсина ботулинуса относится:
- а) скрытому дефекту
 - б) явному дефекту
 - в) малозначительному дефекту
 - г) устранимому дефекту
16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:
- а) устранимыми
 - б) неустраняемыми
 - в) малозначительными
 - г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:
- а) критические
 - б) значительные
 - в) устранимые
 - г) малозначительные
18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:
- а) исправимый
 - б) малозначительный
 - в) значительный
 - г) неисправимый
19. Сертификация – это деятельность
- а) по оценке товара требованиям
 - б) по установлению правил и характеристик
 - в) по выявлению дефектов продукции
 - г) по установлению методов контроля за качеством продукции
20. Сертификат выдается на срок:
- а) 1 год
 - б) полгода
 - в) на 3 года
 - г) на 5 лет
21. Классификация продовольственных товаров это:
- а) определение классов по качеству
 - б) распределение товаров по характерным признакам
 - в) определение классов по безопасности
 - г) определение классов по внешнему виду
22. Крупа, мука, макароны относятся:
- а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе
23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:
- а) не более 3мл.
 - б) не допустимо
 - в) не более 5 мл.
 - г) не более 10 мл.
24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
- а) ржаной
 - б) пшеничной
 - в) соевой
 - г) кукурузной
25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
- а) 5%
 - б) 10%
 - в) 12-17%
 - г) 20%
26. Колбасы, сыры относятся:
- а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе
27. Картофель, морковь, свекла относятся:
- а) корнеплодам

- б) клубнеплодам
- в) томатным
- г) бахчевым

28. К десертным овощам относятся:

- а) салат
- б) кинза
- в) базилик
- г) артишок

29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

- а) плодовые
- б) десертные
- в) вегетативные
- г) пряные

30. Ржаная мука вырабатывается из:

- а) пшеницы
- б) овса
- в) ячменя
- г) ржи

31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

- а) зерномучных товаров
- б) овощных
- в) плодовых
- г) пряных

32. По способу выпечки хлеб бывает:

- а) весовой
- б) подовый
- в) улучшенный
- г) штучный

33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

- а) жира, сахара, яиц
- б) дрожжей
- в) творога
- г) жидкости

34. Батоны относятся к:

- а) хлебным изделиям
- б) сдобным изделиям
- в) булочным изделиям
- г) сайкам

35. Макароны подразделяются на группы в зависимости:

- а) от вида изделий
- б) от развариваемости
- в) от сорта муки
- г) от добавления дополнительных ингредиентов

36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:

- а) белков
- б) эфирных масел
- в) витаминов
- г) минеральных веществ

37. Для приготовления десертов используют:

- а) ревень
- б) фенхель
- в) базилик

г) майоран

38. Чайот относится к группе овощей:

а) томатных

б) пряных

в) десертных

г) тыквенных

39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:

а) витаминов

б) легкоусвояемых белков

в) жиров

г) углеводов

40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:

а) косточковых

б) тропических

в) семечковых

г) экзотических

41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:

а) экзотические плоды

б) тропические плоды

в) косточковые

г) семечковые

42. Бертолетия и каштан относятся к:

а) ягодам

б) орехоплодным

в) экзотическим плодам

г) тропическим плодам

43. Грибы подразделяются на:

а) группы

б) классы

в) сорта

г) категории

44. Подберезовики, волнушки относятся:

а) к 1 категории

б) к 2 категории

в) к 3 категории

г) к 4 категории

45. К вкусовым товарам относятся:

а) приправы

б) плоды

в) кондитерские изделия

г) гастрономические товары

46. По классификации натуральный кофе бывает:

а) порошкообразный

б) гранулированный

в) сублимированный

г) разной степени обжарки

47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:

а) к пряностям

б) к приправам

в) к товарам растительного происхождения

г) к бакалейным товарам

48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:

- а) укроп
- б) анис
- в) гвоздика
- г) лавровый лист

49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:

- а) семенных
- б) листовых
- в) цветочных
- г) плодовых

50. Куркума и имбирь относятся к группе:

- а) коревых
- б) корневых
- в) листовых
- г) плодовые

51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:

- а) джем
- б) повидло
- в) цукаты
- г) мармелад

52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов:

- а) карамель
- б) халва
- в) жевательная резинка
- г) пастила

53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей:

- а) печенье
- б) пряники
- в) кексы
- г) крекеры

54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

- а) белков
- б) жиров
- в) минеральных веществ: калия, кальция, железа
- г) витаминов

55. Пастеризация молока проводится при температуре:

- а) 100° С
- б) менее 100° С
- в) 150° С
- г) 120° С

56. Продукт, получаемый путем высушивания молока

- а) сухие молочные продукты
- б) сливки натуральные
- в) молоко сгущенное
- г) молоко стерилизованное

57. Кефир получают путем брожения:

- а) кисломолочное
- б) смешанное: молочное и спиртовое
- в) молочное
- г) спиртовое

58. Сливочное масло относят к группе:

- а) молочной продукции

б) жировой продукции

в) мясной продукции

г) масложировой продукции

59. К группе переработанных жиров относят:

а) сливочное масло

б) маргарин

в) растительное масло

г) животный жир

60. По упитанности мясо говядины делят на:

а) 4 категории

б) 3 категории

в) 2 категории

г) на категории не делят

61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:

а) натуральные, панированные, рубленные

б) мясокостные, бескостные

в) охлажденные, замороженные

г) говяжьи, бараньи, свиные

62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:

а) прошедшие первичную обработку

б) подвергнутые тепловой обработке

в) замороженные полуфабрикаты

г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты

63. Мозги, сердце, печень относят к группе:

а) мясных полуфабрикатов

б) кулинарных изделий

в) мясных субпродуктов

г) мясо убойных животных

64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:

а) две категории

б) не делят на категории

в) три категории

г) четыре категории

65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на:

а) подвергнутые тепловой обработке

б) охлажденные и замороженные

в) натуральные

г) замороженные

66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо:

а) полукопченых

б) сырокопченых

в) ливерных

г) вареных, сосисок, сарделек

67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются:

б) из мяса говядины, свинины, баранины

а) в собственном соку

в) стерилизованные, пастеризованные

г) в металлической и стеклянной таре

68. Срок хранения диетических яиц:

а) 1-2 дня

б) не более 7 суток

в) 25 суток

г) 120 суток в холодильнике

69. Меланж – это:

а) замороженный яичный продукт

б) высушенный яичный продукт

в) желтки свежих яиц

г) белки свежих яиц

70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:

а) две группы

б) три группы

в) четыре группы

г) пять групп

71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:

а) от -1 до -5° С

б) от -1 до +5° С

в) от -5 до -10° С

г) около 0° С

72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется:

а) сухой

б) смешанный

в) сладкий

г) пряный

73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет

а) сырость

б) загар

в) ржавчина

г) лопнувшее брюшко

74. Промышленное производство товаров относится к:

а) основным источникам снабжения

б) дополнительным источникам снабжения

в) вспомогательный источник

г) источником снабжения не является

75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

а) местным ресурсам

б) главным ресурсам

в) государственным ресурсам

г) основным источникам

76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

а) централизованная закупка

б) децентрализованная закупка

в) вспомогательная закупка

г) дополнительная закупка

77. Оптовые базы являются:

а) главным поставщиком

б) вспомогательным поставщиком

в) основным поставщиком

г) дополнительным

78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:

а) поставка через посредника

б) прямая поставка

в) обратная поставка

г) вспомогательная поставка

79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:

- а) являются собственником на товар
 - б) не берут на себя право собственника
 - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
 - г) не решают вопросы с хранением товаров
80. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
 - б) накладная
 - в) договор на поставку
 - г) заборный лист
81. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
 - б) окончательная приемка
 - в) промежуточная приемка
 - г) вспомогательная приемка
82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
 - б) акт
 - в) заборный лист
 - г) накладная
83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
 - б) не позднее 24 часов
 - в) не позднее 5 дней
 - г) через 2 недели
84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству
 - б) по качеству
 - в) по весу брутто
 - г) по весу нетто
85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:
- а) его запрещается принимать
 - б) можно принять и использовать
 - в) принять, предварительно оценив качество
 - г) принять с составлением акта
86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:
- а) накладная
 - б) договор
 - в) односторонний акт
 - г) счет- фактура
87. Оптимальная звенность является признаком:
- а) хранения товара
 - б) товародвижения
 - в) заключения поставок
 - г) транспортирования
88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения:
- а) транзитной
 - б) складской
 - в) звенной
 - г) эффективной
89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:
- а) прямой способ доставки
 - б) групповой способ доставки

- в) децентрализованный способ
 - г) централизованный
90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:
- а) прямой способ доставки
 - б) групповой способ доставки
 - в) децентрализованный способ
 - г) централизованный
91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:
- а) не более 1 года
 - б) не более 1 месяца
 - в) 3 года
 - г) 1 месяц
92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:
- а) транзитная
 - б) децентрализованная
 - в) складская
 - г) централизованная
93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:
- а) товарно-транспортная накладная
 - б) акт
 - в) договор
 - г) ведомость
94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:
- а) вспомогательным помещениям
 - б) производственным помещениям
 - в) торговым помещениям
 - г) дополнительным помещениям
95. Требования к расположению складских помещений:
- а) не имеет значения
 - б) только на первых этажах
 - в) цокольных, подвальных, первых этажах
 - г) только в подвальных помещениях
96. Функции складских помещений:
- а) прием, хранение и отпуск товара на производство
 - б) прием товара и отпуск на производство
 - в) хранение продуктов
 - г) производство продукции
97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:
- а) приказ руководителя предприятия
 - б) ФЗ
 - в) СанПиН
 - г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия
98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:
- а) одно
 - б) не менее трех
 - в) не менее четырех
 - г) не менее двух
99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания:
- а) не менее четырех

- б) одно
- в) два
- г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

- а) всех производственных помещений
- б) складских помещений
- в) торговых помещений
- г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:

- а) объемно-планировочным
- б) техническим
- в) санитарно-гигиеническим
- г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) каждый месяц
- г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:

- а) ежемесячно
- б) еженедельно
- в) раз в полгода
- г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

105. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

- а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре
- б) организационными мерами
- в) техническими мерами
- г) санитарно-гигиеническими мерами

108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара:

- а) остается на производстве
- б) возвращается поставщику
- в) возвращается на таросборный пункт
- г) выбрасывается

109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

- а) стеллажным способом хранения
- б) насыпным способом
- в) штабельным способом
- г) ящичным способом

110. Насыпной способ хранения продуктов это:

- а) хранение в ящиках
- б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах
- в) хранение на стеллажах
- г) хранение в штабелях

111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

- а) 1 сутки
- б) 2-3 суток
- в) 3-5 суток
- г) 0,5 суток

112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

- а) овощи, фрукты
- б) молочные продукты
- в) хлебные изделия
- г) сахар, соль, сухие продукты

113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

- а) 70%
- б) 60%
- в) 80-90%
- г) 75%

114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:

- а) 6ч.
- б) 12ч.
- в) 48ч.
- г) 36ч.

115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:

- а) подавлению развития микроорганизмов
- б) окислению жиров
- в) окислению эфирных масел
- г) изменению органолептических свойств

116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

119. Принцип биоэо(хранение) заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других

- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
 - г) действие всех бактерий прекращается
120. Принцип абиоза заключается:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
 - б) действие одних микробов подавляет действие других
 - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
 - г) действие всех бактерий прекращается
121. Принцип цеонабиоза:
- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
 - б) действие одних микробов подавляет действие других
 - в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
 - г) действие всех бактерий прекращается
122. Охлаждение, замораживание является:
- а) термоанабиозом
 - б) ксероанабиозом
 - в) осмоанабиозом
 - г) ацидоанабиозом
123. Сушка продуктов является:
- а) термоанабиозом
 - б) ксероанабиозом
 - в) осмоанабиозом
 - г) ацидоанабиозом
124. Маринование продуктов является:
- а) термоанабиозом
 - б) ксероанабиозом
 - в) осмоанабиозом
 - г) ацидоанабиозом
125. Соление продуктов является:
- а) термоанабиозом
 - б) ксероанабиозом
 - в) осмоанабиозом
 - г) ацидоанабиозом
126. Принцип оснабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
 - б) частичное или полное обезвоживание продукта
 - в) замораживание продукта
 - г) создание кислой среды
127. Принцип ацидоанабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
 - б) частичное или полное обезвоживание продукта
 - в) замораживание продукта
 - г) создание кислой среды
128. Принцип термоанабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
 - б) частичное или полное обезвоживание продукта
 - в) замораживание продукта
 - г) создание кислой среды
129. Принцип ксероанабиоза заключается:
- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
 - б) частичное или полное обезвоживание продукта
 - в) замораживание продукта
 - г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу:
- а) абиоза
 - б) ценоанабиоза
 - в) анабиоза
 - г) биоза
131. Использование молочнокислого брожения используется для:
- а) маринования овощей
 - б) квашения капусты
 - в) в виноделии
 - г) в консервировании мясных продуктов
132. Количество товарных запасов на производстве зависит:
- а) от вида выпускаемой продукции
 - б) от вида предприятия
 - в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений
 - г) от сезонности
133. Запасы продуктов на длительный период относятся у виду запасов:
- а) на начало периода
 - б) на конец периода
 - в) на ближайшее время
 - г) сезонные
134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:
- а) сезонный запас сырья
 - б) средний запас сырья
 - в) запас на начало периода
 - г) запас на конец периода
135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:
- а) длительные
 - б) обязательные
 - в) страховые
 - г) текущие
136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:
- а) не более 2-4 дней
 - б) 2 недели
 - в) 10-12 дней
 - г) 1 месяц
137. Сроки страховых запасов для муки, сахара
- а) не более 2-4 дней
 - б) 2 недели
 - в) 10-12 дней
 - г) 1 месяц
138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:
- а) индивидуальным нормам
 - б) месячным нормам
 - в) на основании фактического расхода за определенный период
 - г) среднегрупповым нормам
139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:
- а) индивидуальным нормам
 - б) месячным нормам
 - в) на основании фактического расхода за определенный период
 - г) среднегрупповым нормам

140. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
- б) выявить качество товара
- в) выявить объем производства
- г) проверить выполнение постановлений, решений

141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал
- б) раз в месяц
- в) раз в полгода
- г) раз в год

142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная
- б) индивидуальная
- в) полная
- г) бригадная

143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

- а) счет-фактура
- б) накладная
- в) акт
- г) ведомость учета

144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

- а) в одном экземпляре
- б) в двух экземплярах
- в) в трех экземплярах
- г) в четырех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

- а) стерилизации
- б) термостерилизации
- в) химстерилизации
- г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

- а) алкоголецеаноанабиоз

- б) ацидоценабиоз
- в) ацидоанабиоз
- г) осмоанабиоз

Ключ к тесту

1- в	51- в	101- в
2- г	52- а	102- г
3- б	53- б	103- а
4- а	54- в	104- б
5- б	55- б	105- г
6- г	56- а	106- в
7- а	57- б	107- а
8- в	58- г	108- б
9- б	59- б	109- в
10 а	60- в	110- б
11- в	61- а	111- а
12- г	62- б	112- г
13- а	63- в	113- в
14- б	64- а	114- б
15- а	65- б	115- а
16- в	66- г	116- б
17- а	67- а	117- а
18- г	68- б	118- а
19- а	69- а	119- в
20- в	70- в	120- г
21- б	71- б	121- б
22- в	72- г	122- а
23- а	73- в	123- б
24- б	74- а	124- г
25- в	75- в	125- в
26- а	76- б	126- а
27- б	77- г	127- г
28- г	78- а	128- в
29- а	79- б	129- б
30- г	80- в	130- а
31- а	81- а	131- б
32- б	82- г	132- в
33- в	83- б	133- г
34- а	84- б	134- б
35- в	85- а	135- в
36- б	86- в	136- а
37- а	87- б	137- в
38- г	88- а	138- г
39- б	89- г	139- в
40- в	90- в	140- а
41- б	91- а	141- а
42- а	92- в	142- в
43- г	93- а	143- б
44- б	94- б	144- в

45- а	95- в	145- а
46- г	96- а	146- б
47- б	97- в	147- г
48- а	98- г	148- б
49- г	99- а	149- г
50- б	100- б	150- а

2 уровень

Вопросы на установление соответствия:

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

Вставьте пропущенные слова

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их _____

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной _____

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов _____

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов _____

10. Верны ли следующие утверждения:

А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию

Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов

- а) верно А
- б) верно Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

11. Верны ли следующие утверждения:

А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом
Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом

- а) верно А
- б) верно Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

Вставьте пропущенное слово в определении

12. Несоответствие товара установленным требованиям является _____ продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраимые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик
сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

Ответьте на вопросы:

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция
	кофе
2. Гастрономическая группа	крупа, мука, макаронны
	консервы мясные, рыбные
	сыр
	пряности
	соль, сахар, растительное масло

3 уровень

Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
--------------------	---------------------

Плодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби
капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот
тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза
зерновые	фасоль

4. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

5. Установите соответствие между видами грибов и категориями

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара

- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина

- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ _____
- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром _____
- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями _____

7. Верны ли следующие утверждения:

- А) Срок хранения диетических яиц 10 суток
- Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток
- В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток
- а) верно А
- б) верно А Б
- в) верно В
- г) все ответы верны

8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____

9. Впишите название видов приемки товаров:

- _____ - определяется вес брутто
- _____ - определяется масса нетто, масса тары

10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:

- Для скоропортящихся товаров _____
- Для нескоропортящихся _____

11. Установите соответствие требований к складским помещениям

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

12. Верны ли утверждения:

- А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год
- Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана
- а) верно А
- б) верны два утверждения
- в) верно Б
- г) нет верных утверждений

13. Установить соответствие видов тары

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная

	мягкая
	бумажная

14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:

- проверить целостность тары
- проверить наличие сертификата
- проверить внешний вид, наличие сертификата
- проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

15. Верны ли утверждения:

- А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику
- Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику
- а) верно только утверждение А
- б) верно только утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) нет верных утверждений

16. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой

штабельный	Хранят навалом в бункерах, закромах
ящичный	Хранят в ящиках
насыпной	Хранят в подвешенном состоянии
подвесной	Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля

17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

мука, крупа, сахар, соль	Влажность воздуха 70-75 %
овощи, фрукты	Влажность воздуха 80-90 %

18. Верны ли утверждения:

- А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров
- Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов
- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

19. Верны ли утверждения:

- А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание
- Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов
- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

150 вопросов(1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

Баллы:

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

Оценка:

Менее 10 баллов –«2»

10-20 баллов- «3»

21-39 баллов-«4»

40-48 баллов-«5»

Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.

Вопросы для дифференцированного зачёта

по дисциплине ОПЦ.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

- 1.Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.
2. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.
- 3.Основные источники продовольствия для предприятия общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чём состоит функция брокеров и торговых агентов?
6. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продуктов.
7. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
8. Какие функции выполняет складское хозяйство?
9. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
10. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
11. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
12. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
13. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.
14. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
15. Дайте характеристику этапов при приёмке продовольствия.
16. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
17. Назовите последовательность складских операций.
18. Перечислите оборудование складских помещений.
19. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.
20. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.
21. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
22. Перечислите способы хранения продовольствия.
23. Виды потери при хранении продовольственных товаров.
24. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.
25. Понятие тары, и её назначение.
26. Классификация тары.
27. Требования, предъявляемые к таре.
28. Назовите правила приёмки, возврата и оплаты тары.
29. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.

30. Назовите виды весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.

31. Перечислите требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Форма проведения: письменная

Задания для контрольной работы № 1:

Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

Вариант №2

1. Составить таблицу : Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

Задания для контрольной работы № 2

Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

Вариант №2

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

Задания для контрольной работы № 3

Вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

Вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Список литературы

Основные источники: учебники и учебные пособия

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: издательский центр «Академия», 2017.- 415с.
2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2018. - 321с.
3. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение товаров растительного происхождения: Учебник для ССУЗов. М.: Деловая литература, 2019. -189 с.
4. Николаева М.Н., Паранова Т. Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. - М.: Экономика 2019. -298 с.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров.- М.: «Колос» , 2018. -256 с.
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие.- М.: Инфра-М, 2018. - 312с.
7. Николаева М, А. Классификация продовольственных товаров: Учебное пособие. –М.: ОЦПКРТ, 2019.
8. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: Учебник.- Р.: «Феникс», 2005г.
9. Справочник руководителя общественного питания: - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.
10. Авт. сост. Сдобнов А. И., Цыганенко М. И., Пересичный М. И. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: А.С.К., 2019.
11. Панова Л.А. Организация производства на предприятия общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2018.
12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие - Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2019.-189 с.

Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.
2. Нормативные документы и федеральные законы:
ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.00г. № 29 ФЗ
ФЗ-2 от 09.01.96. с изменениями и дополнениями от 17.12.99г. ФЗ – 212

ФЗ – 29 от 02. 01. 00. о качестве и безопасности пищевых продуктов
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов»
СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
СанПиН № 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

3. Интернет ресурсы:

www.legpromsme.ru
www.businesspravo.ru
www.ecobest.ru
www.sebusiness.ru
www.twinpx.com/file/149691/
belobshepit.ru/nod/106
psbatishev.narod.ru
biblior.ru
sklad-zakonov.narod.ru
www.tehbez.ru