Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Рузакова Юлия Викторовна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1.Область применения ФОС

Данный комплект оценочных средств предназначен для организации текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (профессия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Текущая аттестация по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной для обучающихся. Результаты текущей аттестации обучающихся оцениваются по текущим результатам работы, куда входят устные и письменные ответы на вопросы, выполнение практических и самостоятельных работ, результаты тестирования и т.д.

Основная цель текущего контроля – диагностика знаний и умений в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

Представленный ФОС содержит комплект материалов для проведения оценки уровня знаний обучающихся и проведения экзамена.

1.2. Цели и задачи ФОС

В ходе организации текущего и промежуточного контроля обучающийся должен **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.

обучающийся должен **знать**:

- Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- Общие требования к качеству сырья и продуктов
- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- Методы контроля качества продуктов при хранении;
- Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- Виды снабжения;
- Виды складских помещений и требований к ним;
- Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- Метода контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Результатом освоения образовательной программы дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»является овладениестудентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

2.1.**Оценка письменных работ**

обучающихся Ответ оценивается отметкой

«5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;
- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

2.2.Оценка устных ответов обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна – две неточности при освещение второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для

усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

2.3.Общая классификация ошибок

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

Грубыми считаются ошибки:

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;
- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;

- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;
- логические ошибки.

К **негрубым ошибкам относятся:**

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;
- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

Недочетами являются:

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

Критерии оценки тестовых заданий

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамена).

1. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому режиму хранения.
2. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.
3. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к размещению товаров.
4. Размещение товаров. Показатели размещения товаров. Принципы и правила размещения товаров.
5. Товарные потери. Количественные потери. Естественная убыль, причины её возникновения.
6. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
7. Качественные (актируемые) потери. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика физических и физико-химических процессов.
8. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
9. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика микробиологических и биологических процессов.
10. Порядок списания количественных и качественных потерь.
11. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
12. Основополагающие принципы хранения пищевых продуктов.
13. Методыхранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
14. Методыхранения товаров. Подгруппа методов регулирования температурного режима хранения.
15. Методыхранения товаров. Подгруппа методов регулирования влажностного режима хранения.

16. Методыхранения товаров. Подгруппа методов регулирования воздухообмена и газовой среды.
17. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещния.
18. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
19. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров.
20. Методыухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.
21. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.
22. Упаковка товаров. Назначение упаковки. Классификация упаковки.
23. Упаковка товаров. Требования к упаковке.
24. Методы хранения картофеля.
25. Методы хранения капусты.
26. Методы хранения корнеплодов.
27. Методы хранения лука и чеснока.
28. Методы хранения плодовых и бахчевых овощей.
29. Методы хранения зелёных овощей.
30. Методы хранения яблок и груш.
31. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.
32. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов.
33. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.
34. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.
35. Способы удлинения сроков хранения охлаждённой рыбы.
36. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.

37.Правила приемки продовольственных товаров.

38.Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 –х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения.

39.Десертные овощи. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

40.Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.

41.Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

42.Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.

43.Составьте отчет о движении продуктов и тары на производстве.

44.Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное

45.Классификация тары и организация тарного хозяйства.

46.Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.

47.Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.

48.Правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков.

49.Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

50.Перечислите материально-ответственных лиц, которые принимают продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятии общественного питания по количеству и качеству.

51.Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.

52.Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

53.Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши.

54.Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.

55.Яйца и яйцепродукты. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, режим и способы хранения.

56.Определите результат инвентаризации. Остаток по товарному отчёту на производстве

составил 39200.00

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 15400.00

Продукты – 20200.0 0

Готовые изделия 2500.00

57. Изменение качества сырья при консервировании и формирование новых свойств готовой продукции.
58. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
59. Рассчитать энергетическую ценность 100 г хлеба, если белка содержится 7,6 г, жира 0,9 г, 49,7 г углеводов.
60. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов используемых на предприятиях общественного питания.
61. Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
62. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.
63. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов.
64. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
65. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное.
66. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
67. Вкусовые, ароматические, красящие и прочие вещества в пищевых продуктах их характеристика.
68. Определите возможность использования в пищу живой рыбы по следующим показателям качества: механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, с запахом нефтепродуктов.Копченая рыба. Виды копчения. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
69. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
70. Кисло-молочные продукты. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
71. Средняя масса гребешка 200 г. Масса съедобного мяса составляет 22 %. Определите выход съедобной части гребешка.

72. Вяленая и сушеная рыба. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
73. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность.
74. При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайте характеристику и укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?
75. Колбасные изделия. Ассортимент. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
76. Ягоды. Виды. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
77. Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.
78. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
79. Классифицируйте колбасные изделия по способу тепловой обработки.
80. Нерыбные продукты моря. Классификация. Виды. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
81. Подготовка весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов
82. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 30 кг.
83. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.
84. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка), (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырые очищенные).
85. Правила и критерии приема продовольственных товаров на производство.
86. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью:

    а) колбаса с/к; б) овощи свежие в) сливочное масло г) молоко; д) мука е) крупнокусковые

    полуфабрикаты ж) рыба охлажденная; и) язык говяжий
90. Товарные запасы на складе и на производстве.

Задания для проведения контрольных работ

1. Контрольная работа №1 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это-

a) Качество

b) Сохраняемость

c) Доброкачественность

2. Что устанавливается органолептическим методом:

a) Цвет

b) Вкус

c) Запах

d) Консистенция

e) Внешний вид

3. Какие из перечисленных критериев относят к свойствам продуктов:

a) Сохраняемость

b) Доброкачественность

c) Энергетическая ценность

d) Биологическая ценность

e) Физиологическая ценность

f) Органолептическая ценность

g) Усвояемость продукты

4. Чем измеряется ценность пищи в России:

a) Джоулями

b) Килокалориями

c) Киловаттами

5. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:

a) Биологическая ценность

b) Физиологическая ценность

c) Органолептическая ценность

6. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:

a) Сохраняемость

b) Усвояемость продукты

c) Доброкачественность

7. На качество пищевых продуктов влияют:

a) Вид и качество сырья

b) Способы и условия производства

c) Упаковка и состояние тары

d) Транспортировка и хранение

8. Как называется образец по которому судят о качестве всей партии?_____

9. Какие свойства продуктов определяют с помощью измерительных методов исследования продуктов?_____

10. Что используют для установления консистенции сыров и сливочного масла?_____

2. Контрольная работа №2 «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства»

1.Упаковка, это-

a. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
b. Носитель информации о товаре;
c. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.

2. Тара, это-

a. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;

b. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.

3. Тару классифицируют:

a. По виду материала;
b. По степени жесткости;
c. По степени специализации;
d. По кратности использования.

4. К наиболее распространенному виду упаковки относят:

a. Картонную тару;
b. Деревянную тару;
c. Бумажную тару;
d. Металлическую тару;
e. Стеклянную тару;
f. Полимерную тару;
g. Текстильную тару;
h. Комбинированную тару.

5. К многооборотной таре относят-

a. Унифицированный контейнер;
b. Комбинированную тару;

Тару и оборудование.

6. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:

a. Технические;
b. Эксплуатационные;
c. Экономические;
d. Санитарно -гигиенические;
e. Экологические

7. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:

a. Приобретение или изготовление тары;
b. Выдача в производство и организация ремонта;
c. Хранение и учет тары.

8. Приемка тары включает в себя следующие операции

_____

9. Организационно – технические мероприятия по сокращению расходов по таре включают в себя следующие операции

_____

10. Хранение тары проводят следующим образом

_____

3. Контрольная работа № 3 «Контроль запасов и наличия продуктов»

1. В каких случаях заполняется «Накладная на отпуск товаров»?

   _____

2. К материально ответственным лицам относят:
   a. Заведующего производством;
   b. Заведующего цехом;
   c. Старшего мастера.
3. Вчемведетсяучетрасходованиясырья?

   _____

4. Длячегооформляетсякалькуляционнаякарточка?

   _____

5. В калькуляционной карточке прописывается:
   a. Наименование продукта;
   b. Количество продукта;
   c. Цена.
6. В рецептурный сборник входят:
   a. Наименование блюда;
   b. Нормы вложения продуктов массой брутто;
   c. Нормы вложения продуктов массой нетто;
   d. Выход блюд.

7. На основании, каких документов происходит снятие продуктов на кухни? _____
8. Кемсоставляетсяактоснятииостатков?

   _____
9. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары?

   _____
10. В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают?

    _____
11. Рассчитайте калорийность блюда состоящего из 30 г белков, 56г жиров, 167г углеводов?
12. Рассчитайтекалорийность (на 100г продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

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

Контрольное тестирование по дисциплине:

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

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

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

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

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

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

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

8. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:
a. Сохраняемость

b. Усвояемость продукты
c. Доброкачественность

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

10. Свойства товара, которые обуславливают его полезность в процессе потребления, это-
a. Потребительские свойства товара
b. Пищевая ценность товара
c. Биологическая ценность товара

11. Какими из перечисленных свойств определяется полезность продуктов питания:
a. Энергетическая ценность
b. Биологическая ценность
c. Физиологическая ценность
d. Пищевая ценность

12. Какими из перечисленных свойствопределяется пищевая ценность продуктов питания:

a. Доброкачественность
b. Биологическая ценность
c. Физиологическая ценность
d. Усвояемость продукты

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

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

15. Какимииз перечисленных свойств определяется энергетическая ценность продуктов питания:
a. Наличием белков

b. Наличием жиров
c. Наличием углеводов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

k. Бумажную тару;
l. Металлическую тару;

m. Стеклянную тару;
n. Полимерную тару;
o. Текстильную тару;
p. Комбинированную тару.

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

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

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

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

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

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

46. Для обеспечения режима хранения запрещается:
a. При взвешивании класть продукты непосредственно на весы;
b. Хранить продукты вне складских помещений;
c. Хранить готовые продукты, полуфабрикаты и сырые продукты вместе;

d. Хранить товары, легко поглощающие запахи с остро пахнущими товарами;
e. Хранить сухие продукты вместе с влажными.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

№	Состав	Расход сырья на 1 кг в г	Стоимость на 1 кг	Калорийность, ккал
1.	Мука пшеничная высший сорт В том числе и на подпыл	531 27	62=00	327
2.	Маргарин молочный	217	18=50	743

3.	Меланж(1яйцо-40гр.)	34	56=00 (за десяток)	157
4.	Соль	10	40	0
5.	Кислота лимонная	1	15=00 (15г)	0
6.	Вода	227	0	0

Критерии оценки:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка — 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка — 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Вопросы для проведения итоговой аттестации.

1. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания.
2. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
3. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы –8* С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.
4. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов.
5. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
6. Хранение продовольственных товаров: режимы и способы.
7. Икра. Ассортимент. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
8. Соленая рыба. Способы и виды посола. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
9. Порядок отпуска сырья и продуктов на производство.

10. Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса.
11. Кисло-молочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
12. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 20 кг.
13. Субпродукты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
14. Яйца и яйцепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
15. Составьте перечень продовольственных товаров, которые запрещается принимать на предприятия общественного питания.
16. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
17. Способы и режим хранения продовольственных товаров.
18. Составьте инструкцию по безопасности хранения продуктов.
19. Подготовка оборудования и требования к отпуску товаров со склада.
20. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность.
21. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, укажите кулинарное использование.
22. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.

23. Расшифруйте маркировку консервов: 051017

135158

1Р

24. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
25. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.
26. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.
27. Методы консервирования плодов и овощей, их сущность и значение.
28. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

29. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.
30. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
31. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
32. Определите вид пряностей по следующим показателям: цветочные почки, состоящие из утолщенного сверху стебелька и головки, вкус и запах сильно пряные, жгучие.
33. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.
34. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
35. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке?
36. Балычные изделия. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
37. Правила приемки продовольственных товаров.
38. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 –х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения.
39. Десертные овощи. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
40. Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.
41. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.
42. Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.
43. Составьте отчет о движении продуктов и тары на производстве.
44. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное
45. Классификация тары и организация тарного хозяйства.
46. Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
57. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.

58. Правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков.
59. Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
60. Перечислите материально-ответственных лиц, которые принимают продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятии общественного питания по количеству и качеству.
61. Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии.
62. Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
63. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши.
64. Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.
65. Яйца и яйцепродукты. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, режим и способы хранения.
66. Определите результат инвентаризации. Остаток по товарному отчёту на производстве
составил 39200.00
При проведении инвентаризации обнаружено:
Деньги в кассе – 15400.00
Продукты – 20200.0 0
Готовые изделия 2500.00
69. Изменение качества сырья при консервировании и формирование новых свойств готовой продукции.
70. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
71. Рассчитать энергетическую ценность 100 г хлеба, если белка содержится 7,6 г, жира 0,9 г, 49,7 г углеводов.
72. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов используемых на предприятиях общественного питания.
73. Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
74. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.

75. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов.
76. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
77. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное.
78. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
79. Вкусовые, ароматические, красящие и прочие вещества в пищевых продуктах их характеристика.
80. Определите возможность использования в пищу живой рыбы по следующим показателям качества: механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, с запахом нефтепродуктов.
87. Копченая рыба. Виды копчения. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
88. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
89. Кисло-молочные продукты. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
90. Средняя масса гребешка 200 г. Масса съедобного мяса составляет 22 %. Определите выход съедобной части гребешка.

а) колбаса с/к; б) овощи свежие в) сливочное масло г) молоко; д) мука е) крупнокусковые
полуфабрикаты ж) рыба охлажденная; и) язык говяжий

Литература

Основные источники:

1. М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - М.: Издательский центр «Академия», 2016г.-192с.

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2004.
2. БутейкисН.Г.. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 1990.
3. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 1986.
4. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 1981

5. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – М. «Высшая школа» - 1990
6. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотечка повара) ТП - М.»Экономика» - 1991
7. Разин А.В. Кооперативное кафе – М. «Экономика» - 1988
8. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания – М. «Экономика» - 1982
9. СопинаЛ.Н.. Пособие для повара – М. «Экономика» - 1989
10. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда– М. «Экономика» - 1988
11. Правила охраны труда на предприятиях массового питания – Комитет РФ по торговле – 1993
12. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания – Комитет РФ по торговле – 1996
13. Интернет-ресурсы