

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум
имени Г.И. Усманова»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

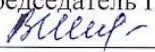
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

профиль: Естественнонаучный

Чистополь, 2022 г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Контрольно-оценочные материалы по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 384.

Организация – разработчик: ГАПОУ «"Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Разработчик: В.Е.Ширяева - преподаватель

Эксперты: О.П.Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,
З.К.Шигапова – директор ООО «Вита - М»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	стр.3
2.Результаты освоения учебной дисциплины.....	стр.5
3.Оценка усвоения учебной дисциплины.....	стр.6
3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	стр.6
3.2.Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	стр.9

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья студент должен обладать компетенциями, предусмотренными ФГОС по специальности СПО
19.02 10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Профессиональные и общие компетенции:

ПК1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

	ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Результаты усвоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У.1 - определять наличие запасов и расхода продуктов;
- У.2 - оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- У.3 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У.4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У.5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
- У.6 - *применять логистические методы, обеспечивающие оптимальное функционирование каналов товародвижения.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 3.1 -ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
- 3.2 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 3.3- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 3.4 - методы контроля качества продуктов при хранении;
- 3.5 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 3.6 - виды снабжения;
- 3.7 - виды складских помещений и требования к ним;
- 3.8-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- 3.9 - методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;
- 3.10 - программное обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 3.11 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- 3.12 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- 3.13 - правила оценки состояния запасов на производстве;
- 3.14 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- 3.15 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- 3.16 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- 3.17 - *специфику логистического подхода к управлению материальными потоками*
- 3.18 - *функции, средства и методы логистики;*

- 3.19 - *способы, методы организации цехов предприятия общественного питания;*
3.20 - *организацию снабжения, складского и тарного хозяйства.*

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Типовые задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины

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.

3.2. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

37 вопросов(1 уровня);

4 вопроса (2 уровня);

5 вопросов (3 уровня)

Время выполнения задания - 90 мин.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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 43 баллов – «2»

51-58 баллов- « 3»

59-65 баллов-«4»

66-74 баллов-«5»

Задания для зачета по дисциплине:

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 питательности 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) 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
- б) 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 биоза(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 к 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 рецептов
- 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 рецептов
- 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

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. Дайте характеристику органолептического метода определения качества продуктов
9. Дайте 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
Неустраняемые 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, макароны
	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	Макаронные, 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

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

