

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 25 » августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:



В.Е.Вахрушева

Протокол № 1
« 17 » августа 2020 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

I. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Результатом освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Формой аттестации по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является дифференцированный зачет.

2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
составлять договор на поставку сырья и продуктов;	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
решать ситуационные задачи, связанные с приемкой, хранением и порядком возврата (сдачи) тары	- тестовый контроль;
работать с нормативно-технологической документацией;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
Знания: задачи и современные требования к организации снабжения;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов
порядок приемки, хранения и отпуска продуктов	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
источники поставщиков продуктов; организацию договорных отношений с поставщиками; формы поставок и маршруты поставок продуктов;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
характеристику действующих норм оснащения п.о.п.; договорные отношения с органами материально-технического снабжения.	- тестовый контроль
Путь товародвижения и операции складского цикла; классификацию товаров, организацию товарооборота	- проверка в виде тестирования

3. Типы заданий

Типы заданий	Краткая характеристика	Возможности использования
Задания для проведения промежуточной аттестации по принципу «здесь и сейчас»	Такие задания могут использоваться при проведении всех форм промежуточной аттестации: экзаменов и дифференцированных зачётов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, зачётов и дифференцированных зачётов по практике, экзамена по профессиональному модулю. Один и тот же тип задания (теоретическое задание, практическое задание) может использоваться для оценивания разных результатов значения (объектов оценки), при этом могут меняться условия его выполнения (включая необходимые временные параметры) и степень надёжности задания.	
Теоретическое задание, направленное на:	Задания на усвоение теоретических понятий предполагают решение в одно или два действия, например:	Аттестация по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу
- проверку усвоения теоретических понятий, понимания научных основ профессиональной деятельности;	- тестовые задания с выбором ответа в закрытой форме, на установление соответствия в закрытой форме или на установление правильной последовательности в закрытой форме; - простые вопросы с коротким ответом; - несложные задания по воспроизведению текста и др.	
- проверку готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию, а также на проверку сформированности когнитивных умений;	При проверке когнитивных умений (знаний) задания могут потребовать от аттестуемого проведения интеллектуальных действий: - по разделению информации на взаимозависимые части, выявлению взаимосвязей между ними, осознанию и объяснению принципов организации целого и т.п. (анализ); - по интерпретации результатов, творческому преобразованию информации из разных источников, созданию гипотезы, системного структурирования новой информации, объясняющей явление или событие (синтез); - по оценке значения объекта/явления для конкретной цели, определению и высказыванию суждения о целостности идеи/метода/теории на основе проникновения в суть явлений и их	

	сравнения, и т.п. (оценка); - по привлечению информации и интеллектуальных инструментов одной дисциплины для решения проблемы, поставленной в рамках другой (комплексное, в том числе междисциплинарное задание).	
- проверку освоения умений	Задание на проверку умений предполагает решение типовых учебных, ситуационных, учебно – профессиональных задач, не требующих особых условий проведения аттестации.	

4. Показатели и критерии оценки усвоения

4.1. Показатели и критерии

Показатели усвоения знаний должны содержать описание действий, отражающих работу с информацией, выполнение различных мыслительных операций: воспроизведение, анализ, сравнение, оценка и др.

Показатели усвоения знаний можно формулировать, используя таксономию Б. Блума, в частности те требования, которые в этой таксономии соответствуют уровням: «знание», «понимание», «анализ», «синтез», «оценка».

Уровни в таксономии Б. Блума	Глаголы для формулировки показателей
Знание	Систематизировать, собирать, определить, описать, воспроизвести, перечислить, назвать, представить, сформулировать, сообщить, перечислить, изложить
Понимание	Сопоставить, установить различия, объяснить, обобщить, переформулировать, сделать обзор, выбирать, перефразировать, переводить, дать примеры
Анализ	Анализировать, дифференцировать, распознавать, разъединять, выявлять, иллюстрировать, намечать, указывать, устанавливать (связь), отобрать, отделять, подразделять, классифицировать, сравнивать
Синтез	Категоризировать, соединять, составлять, собирать, создавать, разрабатывать, изобретать, переписывать, подытоживать, рассказывать, сочинять, систематизировать, изготавливать, управлять, формализовать, формулировать, находить решение, описывать, делать выводы
Оценка	Оценить, сравнить, сделать вывод, противостоять, критиковать, проводить, различать, объяснять, обосновывать, истолковывать, устанавливать связь, подытоживать, поддерживать

Критерии оценки усвоения знаний представляют собой правила определения численной и/или вербальной оценки при сравнении результатов действий, демонстрируемых (полученных) аттестуемым, с эталонными (заданными, планируемыми) параметрами по показателям оценки результата. Критерии могут содержать указание на

требуемую полноту информации, точность её воспроизведения, аргументированность и обоснованность анализа и оценки, а также на допустимые отклонения от эталона.

4.2. Показатели и критерии

Показатели освоения умений обычно содержат требования к выполнению отдельных действий и/или операций. Для формулировки показателей освоения умений можно использовать образцы: расчёт, разработка, вычисление, построение. Показ, решение, подготовка, поиск и выбор и т.п.

Критерии оценки освоения умений будут представлять собой, как и в случае оценки усвоения знаний, правила определения численной и/или вербальной оценки при сравнении результатов действий, демонстрируемых (полученных) аттестуемым, с эталонными (заданными, планируемыми) параметрами по показателям оценки результата.

II. Комплект контрольно – оценочных средств.

1. Макет комплекта оценочных средств.

Результаты (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	- знание, понимание, классификация ассортимента, характеристики показателей качества, условий хранения и транспортирования плодово-овощных, зерно – мучных, рыбных, мясных, молочных, яичных. Вкусовых товаров, кондитерских изделий, сахара	Опрос Контрольная работа № 1 Задание на анализ и оценку маркировки продовольственного товара на соответствие требованиям ст. 10 ФЗ РФ «О защите прав потребителей» и ГОСТ 3 51074-97 как одного из элементов показателей качества (ЛПЗ)	Дифференцированный зачёт Теоретические вопросы Тестовые задания Контрольные задания по вариантам Рабочая тетрадь
знать: - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных	- знание, понимание, объяснение факторов, влияющих на качество товаров; - описание, классификация тары и упаковочных материалов;	Собеседование Контрольная работа № 2	Контрольные задания по вариантам

<p>товаров</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов 	<p>название, описание процессов, происходящих при хранении продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание, название сроков реализации основных группа товаров; - знание, объяснение режимов хранения, условий хранения продуктов, сроков хранения; - знание, название, классификация товарных потерь при хранении, принципы их расчёта и списания; - оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов учитывая товарные потери при хранении. 	<p>Опрос</p> <p>Задача № 1 по расчёту естественной убыли продовольственных товаров. Заполнение акта о порче, бое, ломе, товарно – материальных ценностей (ЛПЗ)</p>	<p>Рабочая тетрадь</p> <p>Оценка</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества продуктов при хранении 	<ul style="list-style-type: none"> - понимание, объяснение основных свойств, характеризующих качество товара; - знание, объяснение, классификация факторов, влияющих на качество продуктов при хранении; - знание, объяснение, классификация методов контроля оценки качества товаров; - знание. <p>Понимание.</p> <p>Классификация инструментального</p>	<p>Контрольная работа № 3</p> <p>Задание на анализ и оценку качества продукта по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ 27569-87 ГОСТ 16270-70 ГОСТ 21122-75 (ЛПЗ)</p>	<p>Контрольные задания по вариантам</p> <p>Рабочая тетрадь</p> <p>Оценка</p>

<p>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p>	<p>требования к ним; - классификация складских помещений по температурному режиму; - знание, называние, установление различий в видах оборудования на складе; - знание, называние способов хранения и укладки сырья; - знание, называние правил периодичности технического обслуживания оборудования на складе.</p>	<p>Собеседование</p>	
<p>знать: - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; уметь: - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов</p>	<p>- знание, называние правил хранения сырья и товаров, - знание особенностей проведения инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов в соответствии с нормативными документами: Сан Пин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Сан Пин 2.3.2. 560-98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов Сан Пин 2.3.6. 021-94 Санитарные</p>	<p>Задание на разработку инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов на основе требований НТД</p>	<p>Рабочая тетрадь</p>

	правила для предприятий продовольственной торговли		
уметь: - определять состояние запасов и расход продуктов	- знание, понимание, объяснение необходимости товарных запасов для нормальной работы предприятия; - знание потребностей производства в сырье и определение товарных запасов по нормам при нормальных условиях хранения, решение задач	Задача № 2	Рабочая тетрадь Оценка
знать: - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	- знание, называние правил проведения инвентаризации. Сроков проведения, виды инвентаризации, ответственных за инвентаризацию.	Собеседование	
уметь: - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	- умение принимать решения по результатам инвентаризации, решение задач	Задача № 3 Контрольная работа № 4	Рабочая тетрадь Оценка Контрольные задания по вариантам
знать: - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения	- знание, понимание плана – меню, его назначения для определения суточной потребности в продуктах на производстве; - знание принципов расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд на основе плана – меню с	Опрос Задача № 4 на расчёт сырья по массе брутто и нетто для блюд из плана – меню (ЛПЗ)	Рабочая тетрадь Оценка

	состояния запасов на производстве; - составление схемы получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство.	Контрольная работа № 5	Контрольные задания
--	---	------------------------	---------------------

2. Перечень оценочных средств

2.1.Контрольные работы (по вариантам)

Контрольная работа № 1

I вариант

1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

II вариант

1. Классификация, ассортимент молочных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

Контрольная работа № 2

I вариант

1. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика
2. Режимы хранения. Срок хранения.

II вариант

1. Товарные потери, классификация, характеристика
2. Условия хранения. Срок годности

Контрольная работа № 3

I вариант

1. Факторы, влияющие на качество продуктов
2. Методы оценки качества товаров. Инструментальный метод оценки, классификация, характеристика.

II вариант

1. Основные свойства производственных товаров, характеризующих качество товаров.
2. Оценка уровня качества товаров. Органолептический метод оценки, классификация, характеристика

Контрольная работа № 4

I вариант

1. Классификация складских помещений по температурному режиму.
2. Виды оборудования на складе, характеристика.

II вариант

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов, характеристика
2. Инвентаризация, правила проведения, сроки проведения, виды инвентаризации, ответственные

Контрольная работа № 5

Задание:

Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием Сборника рецептур, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептур.

2.2. Разноуровневые задачи и задания

а) репродуктивного уровня

- заполнение акта о порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей;
- оформление закупочного акта;
- оформление требования в кладовую;
- оформление накладной на отпуск товара;
- оформление дневного заборного листа;
- оформление Акта о реализации изделий кухни за наличный расчёт;
- оформление Акта о реализации и отпуске изделий кухни;
- оформление Акта о порядке и отпуске изделий кухни;
- оформление товарного отчёта.

б) реконструктивного уровня

2.2.1.а. Решение задач.

Задача № 1

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

Задача № 2

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: 100 кг через 2 дня

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

Ответ: через 9 дней 300 кг

Задача № 3

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

Задача № 4

Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.

Задача № 5

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70

2.2.26. Задания на анализ, синтез, оценку

- на анализ и оценку маркировки продовольственного товара на соответствие требованиям нормативных документов;
- на анализ и оценку качества продукта по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;
- на анализ структуры договора поставки;
- на анализ – проведение приёмки продовольственного товара в соответствии с Инструкциями, договором
- на анализ и определение видов сопроводительных документов;
- на анализ и синтез – разработка инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов на основе нормативных документов.

2.3. Рабочая тетрадь

Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала по теме задания.

2.4.Собеседование, опрос

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

2.5.Теоретические вопросы и тестовые задания для дифференцированного зачета

Текст задания

Теоретические вопросы

- 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. Какие функции выполняет складское хозяйство?
8. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
9. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
10. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?

11. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
12. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.
13. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
14. Дайте характеристику этапов при приёмке продовольствия.
15. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
16. Назовите последовательность складских операций.
17. Перечислите оборудование складских помещений.
18. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.
19. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.
20. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
21. Перечислите способы хранения продовольствия.
22. Виды потери при хранении продовольственных товаров.
23. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.
24. Понятие тары, и её назначение.
25. Классификация тары.
26. Требования, предъявляемые к таре.
27. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.
28. Перечислите требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.
29. Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Тестовые задания

Вариант 1

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. 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.
4. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
 - а) централизованная;
 - б) транзитная;
 - в) складская;
 - г) децентрализованная.
5. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
 - а) транзитный;
 - б) централизованный;
 - в) складской;
 - г) децентрализованный.

6. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
- а) зав. складом;
 - б) торговый агент;
 - в) продавец на рынке;
 - г) все ответы верны.
7. Машины для перевозки продуктов должны иметь:
- а) санитарный паспорт;
 - б) медицинский паспорт;
 - в) разрешение на перевозку продуктов;
 - г) заключение Роспотребнадзора.
8. 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
9. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:
- а) купли-продажи;
 - б) аренды;
 - в) поставки;
 - г) трудовой договор.
10. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:
- а) соответствие техническим условиям;
 - б) работоспособность оборудования;
 - в) целостность упаковки;
 - г) все ответы верны.
11. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
- а) в три этапа;
 - б) в два этапа;
 - в) в четыре этапа;
 - г) все ответы верны.
12. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
- а) до 15 дней;
 - б) до 10 дней;
 - в) до 5 дней;
 - г) все ответы верны.
13. 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.
14. 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».
15. 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.

16. 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.
17. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
18. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) подвесной.
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. Упаковка – это:
- а) потребительская тара;
 - б) чистящее средство;
 - в) материал для склеивания поверхностей;
 - г) все ответы верны.
21. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
- а) товарооборот;
 - б) тарооборот;
 - в) кругооборот;
 - г) все ответы верны.
22. 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.
23. Какая тара бывает по кратности использования?
- а) потребительская;
 - б) многоразовая;+
 - в) универсальная;
 - г) специализированная
24. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
- а) точность учёта;
 - б) правильность расчёта с посетителями;+
 - в) срок службы весов;
 - г) все ответы верны.
25. К эксплуатационным требованиям весов относятся:
- а) наглядность показаний;
 - б) пределы взвешивания;
 - в) быстрота взвешивания;
 - г) все ответы верны.
26. Сопоставьте правильные варианты ответов:
- По термическому состоянию мясо подразделяют на:*

- а) остывшее
 - б) охлажденное
 - в) подмороженное
 - г) замороженное
27. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:
- а) крупные
 - б) отборные
 - в) диетические
 - г) мелкие
28. Какие изменения происходят при хранении молотого и кофе растворимого в открытой банке?
- а) прогоркает
 - б) высыхает, увлажняется
 - в) увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки
 - в) плесневеет
29. К сахаристым кондитерским изделиям относят:
- а) шоколад
 - б) пряники
 - в) печенье
 - г) кексы
30. Рыба с какой температурой называется мороженой?
- а) -6°C , -12°C , -18°C
 - б) -2°C , 0°C , $+4^{\circ}\text{C}$
 - в) -4°C , -1°C , $+5^{\circ}\text{C}$

Вариант 2

1. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
- а) купли-продажи;
 - б) аренды;
 - в) поставки;
 - г) трудовой договор.
2. 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.
3. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
- а) фермерские хозяйства;
 - б) супермаркеты;
 - в) оптовые базы;
 - г) магазины-кулинарии.
4. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:
- а) выговор;
 - б) прибыль;
 - в) штраф;
 - г) комиссионное вознаграждение.
5. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?
- а) централизованная;
 - б) транзитная;
 - в) складская;

- г) децентрализованная.
6. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?
- а) транзитный;
 - б) централизованный;
 - в) складской;
 - г) децентрализованный.
7. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?
- а) транзитным;
 - б) изотермическим;
 - в) термостойким;
 - г) охлаждаемым.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
- а) по товарно-транспортным накладным;
 - б) по требованиям-накладным;
 - в) по счетам-фактурам;
 - г) по сертификатам качества.
12. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
- а) 48 часов;
 - б) 72 часа;
 - в) 24 часа;
 - г) все ответы верны.
13. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
- а) по химическим показателям;
 - б) по органолептическим показателям;
 - в) по физическим показателям;
 - г) все ответы верны.
14. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
15. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
 - б) приёмка товаров;
 - в) разгрузка транспорта;

г) отпуск товаров из мест хранения

16. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

17. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, 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. Потребительская упаковка – это:

а) средство, обеспечивающее защиту продукции от повреждений и потерь;

б) средство, обеспечивающее защиту продукции от загрязнений;

в) товарная упаковка, которая входит в стоимость товара и после продажи переходит целиком в собственность потребителя;

г) все ответы верны.

20. Тара предназначена для:

а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;

б) проверки качества товара;

в) уничтожения продуктовых отходов;

г) сжигания мусора.

21. Классификация тары производится по основным признакам:

а) по степени жёсткости;

б) по кратности использования;

в) по степени специализации;

г) все ответы верны.

22. 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.

23. От чего зависит сохранность и качество тары?

а) от времени года;

б) от влажности воздуха;

в) от условий хранения;

г) от температуры воздуха.

24. Весоизмерительное оборудование служит для:

а) проверки веса товара;

б) качественного измерения веса товаров;

в) количественного измерения веса товаров;

г) проверки качества товара.

25. «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.

26. К группе вкусовых товаров относят:

- а) мед
- б) крахмал
- в) чай
- г) вафли

27. Рыба с какой температурой называется мороженой?

- а) -6°C , -12°C , -18°C
- б) -2°C , 0°C , $+4^{\circ}\text{C}$
- в) -4°C , -1°C , $+5^{\circ}\text{C}$

28. Признаки бомбажа консервов

- а) негерметичность консервов
- б) вмятина крышки
- в) вздутие крышки и дна банки
- г) ржавчина

29. В каких условиях хлеб быстро плесневеет?

- а) при повышенной влажности воздуха
- б) при пониженной температуре
- в) при пониженной влажности воздуха

30. Сопоставьте правильные варианты ответов:

По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- | | |
|------------------|--|
| а) остывшее | 1. t от -2 до -3°C |
| б) охлажденное | 2. t не выше 12°C |
| в) подмороженное | 3. t не выше -8°C |
| г) замороженное | 4. t от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ |

3. Перечень объектов контроля и оценки:

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У 1 определять наличие запасов и расход продуктов;	Студент определяет наличие запасов и расход продуктов	5
У 2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Студент оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов	
У 3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Студент проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	
У 4 принимать решения по организации процессов контроля	Студент принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	

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;	Студент оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения
3 1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;	Студент знает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов
3 2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении;	Студент знает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении
3 3 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Студент знает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
3 4 виды снабжения;	Студент знает виды снабжения
3 5 виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Студент знает виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
3 6 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Студент знает методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
3 7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Студент знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на

	производстве
3 8 правила оценки состояния запасов на производстве;	Студент знает правила оценки состояния запасов на производстве
3 9 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Студент знает методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
3 10 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Студент знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
3 11 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Студент знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

За правильный ответ на тестовые вопросы выставляется положительная оценка – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 2 балла.

Шкала оценки образовательных достижений

За правильный ответ на тестовые вопросы выставляется положительная оценка – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 2 балла.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
89 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 88	4	хорошо
61 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно