Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего»

**фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |
| --- |
| Согласовано на заседании ПЦК |
| Протокол № 1 «30» августа 2023г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Портнягина/ |

2023

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| **I.** | **[Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств](file:///F:\\КОС%20ПМ%20-01%202012.doc" \l "_Toc307288323)** |
| 1.1 | Область применения |
| 1.2 | Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины |
| 1.2.1 | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении дисциплины ОП.02 |
| 1.3 | Организация контроля и оценки освоения учебной дисциплины ОП.02 |
| **II.** | **Задания для контроля оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02** |
| 2.1 | Задания для текущего контроля |
| 2.2 | Задания для итоговой аттестации |

**I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**1.1. Область применения**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцениваемая компетенция** | **Показатели оценки результата** | **Средства проверки** |
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | КОЗ №1-16 |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения  профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте  профессиональной деятельности. | КОЗ №1-16 |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования. | КОЗ №1-16 |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельность | КОЗ №1-16 |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантность в рабочем коллективе. | КОЗ №1-16 |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Ро­диной. Готовность к служению Отечеству, его защите. | КОЗ №1-16 |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | КОЗ № 1-16 |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных  технологий для реализации профессиональной деятельности. | КОЗ №1-16 |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы. | КОЗ №1-16 |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и  регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Знание ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  Знание общих требований к качеству сырья при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления из них полуфабрикатов;  Знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;  Знание о методах контроля качества продуктов при хранении;  Знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  Знание видов снабжения;  Умение определять наличие запасов и расход сырья;  Умение оценивать условия хранения и состояние сырья и полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;  Умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  Умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  Умение оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сырья и полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ № 1,2 |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | .Знание ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  Знание общих требований к качеству сырья при приготовлении сложных горячих блюд;  Знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации сложных горячих блюд;  Знание о методах контроля качества сырья и готовых блюд при хранении;  Знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  Знание видов снабжения;  Умение определять наличие запасов и расход сырья;  Умение оценивать условия хранения и состояние сырья и при приготовлении сложных горячих блюд;  Умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  Умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  Умение оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сырья и готовых сложных горячих блюд, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ № 1,2 |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания  ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Знание ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  Знание общих требований к качеству сырья при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, сложных холодных соусов;  Знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, сложных холодных соусов; Знание о методах контроля качества продуктов при хранении;  Знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  Знание видов снабжения;  Умение определять наличие запасов и расход сырья;  Умение оценивать условия хранения и состояние сырья и готовой сложной холодной продукции;  Умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  Умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  Умение оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сырья и готовой сложной холодной продукции, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ № 1,2 |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих десертов сложного ассортимента  с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Знание ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  Знание общих требований к качеству сырья при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;  Знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации сложных холодных и горячих десертов;  Знание о методах контроля качества продуктов при хранении;  Знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  Знание видов снабжения;  Умение определять наличие запасов и расход сырья;  Умение оценивать условия хранения и состояние сырья и полуфабрикатов, готовых сложных холодных и горячих десертов;  Умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  Умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  Умение оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сырья и готовых сложных холодных и горячих десертов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ №1,2 |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий  ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к  реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к  реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к  реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий,  в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом  потребностей различных категорий потребителей | Знание ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  Знание общих требований к качеству сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;  Знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;  Знание о методах контроля качества продуктов при хранении;  Знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  Знание видов снабжения;  Умение определять наличие запасов и расход сырья;  Умение оценивать условия хранения и состояние сырья и полуфабрикатов, готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;  Умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  Умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  Умение оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ №1,2 |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями  ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  ПК6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности  подчиненного персонала | Знание общих требований к качеству сырья при планировании основных работ на пищевом производстве;  Знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации полуфабрикатов и готовых блюд при планировании основных работ на пищевом производстве;  Знание о методах контроля качества продуктов при планировании основных работ на пищевом производстве;  Знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  Знание видов снабжения, при ведении учетно-отчетной документации;  Умение определять наличие запасов и расход сырья при планировании основных работ на пищевом производстве, и ведении учетно-отчетной документации;  Умение оценивать условия хранения и состояние сырья и полуфабрикатов, готовой продукции при планировании основных работ на пищевом производстве;  Умение проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  Умение принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  Умение оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ №7,8 |

ФОС позволяет оценивать освоение умений и усвоение знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели оценки результатов** | **Виды оценочных средств** |
| У1 Уметь определять наличие запасов и расход продуктов | Правильное определение наличия запасов и расход продуктов на производстве | КОЗ №7 |
| У2 Уметь оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов | Правильное оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов | КОЗ №6 |
| У3 Уметь проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов | Грамотное проведение инструктажей рабочему персоналу по безопасности хранения пищевых продуктов | КОЗ №7,8 |
| У4 Уметь принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | Правильное принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | КОЗ №8 |
| У5 Уметь оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | Правильное и четкое оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов (правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков), в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | КОЗ №8 |
| З1 Знать ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Перечисление ассортимента и основные характеристики групп продовольственных товаров | КОЗ №1 |
| З2 Знать общие требования к качеству сырья и продуктов | Описание общих требований к качеству сырья и продуктов | КОЗ № 1 |
| З3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | Описание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. | КОЗ №1 |
| З4 Знать методы контроля качества продуктов при хранении | Перечисление основных методов контроля качества продуктов при хранении: инвентаризация, процедура ее проведения | КОЗ №1 |
| З5 Знать способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | Описание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | КОЗ №2 |
| З6 Знать виды снабжения | Перечисление видов и способов снабжения товарами на производстве общественного питания, виды сопроводительной документации | КОЗ №2 |
| З7 Знать виды складских помещений и требования к ним; | Демонстрирует знания видов складских помещений и требований к ним | КОЗ №2,3 |
|  |  |  |
| З 8 Знать периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | Демонстрирует знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования | КОЗ №2,3,4 |
| З9 Знать методы контроля сохранности и  расхода продуктов на производстве питания | Демонстрирует знания методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания | КОЗ №2,3,4 |
| З10 Знать программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве; | Демонстрирует знания программного обеспечения управления расходов продуктов на производстве и движения блюд | КОЗ №7,8 |
| З11 Знать современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве | Демонстрирует знания современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве | КОЗ №7,8 |
| З12 Знать методы контроля возможных хищений запасов на производстве | Демонстрирует знания методов контроля возможных хищений запасов на производстве | КОЗ №7,8 |
| З13 Знать правила оценки запасов на производстве | Демонстрирует знания правила оценки состояния запасов на производстве | КОЗ №5,6 |
| З14 Знать процедуру и правила инвентаризации запасов продуктов | Демонстрирует знания процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов | КОЗ №5,6 |
| З15 Знать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Демонстрирует знания правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | КОЗ №5 |
| З16 Знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов | Демонстрирует знания видов сопроводительной документации на различные группы продуктов | КОЗ №5 |

**1.2. Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины**

В соответствии с учебным планом по дисциплине ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предусмотрен текущий контроль во время проведения занятий, промежуточная аттестация в форме экзамена с выставлением итоговой оценки за весь курс.

**1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении**

**ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная дисциплина** | **Формы итоговой аттестации** |
| 1 | 2 |
| ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | Экзамен |

**1.3 Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний**

Текущий контроль результатов обучения осуществляется в устной и письменной форме на учебных занятиях. Письменный контроль проводится в форме самостоятельных и практических работ. Контролируется умение применять полученные знания при ответе на конкретные вопросы по теме или разделу. Задания представлены в виде тестов, заданий на приведение примеров, систематизацию знаний по теме в сравнительной таблице. Итоговый контроль осуществляется на экзамене.

**II ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**2.1 Задания для текущего контроля**

**КОЗ №1**

**Выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.**

1.Основные зерновые культуры для производства хлебопекарной муки**:**

а) пшеница, рожь;

б) овёс, рис;

в) рожь, просо.

2.Какая зерновая культура богата большим содержанием белка.

а) гречка;

б) горох;

в) рис.

3.Из пшеницы вырабатывают

а) толокно;

б) манную крупу;

в) геркулес.

4.У пшеничной муки 1 сорта выход сырой клейковины … :

а) 29%;

б) 30%;

в) 28%.

5.Прогоркание крупы это….

а) плесневение;

б) порча в результате длительного хранения.

в) окисление жира;

6.Ржаную муку в зависимости от вида помола подразделяют на:

а) крупчатку, сеяную, обдирную;

б) высшего сорта, обойную, обдирную;

в) обдирную, обойную, сеяную.

7. Из овса вырабатывают:

а) перловую крупу;

б) ячневую крупу;

в) геркулес.

8.По форме изделий хлебобулочные изделия подразделяют на … :

а) формвой и подовый;

б) батоны, булки, плетенки;

в) кирпичиком и подовый.

9.Срок реализации мелко-штучный хлебобулочных изделий;

а) 24 ч. ;

б) 16 ч.

в) 14 ч.

10.Из твердой пшеницы вырабатывают макаронные изделия группы:

а) В;

б) А;

в) Б.

11. В зависимости от формы, длины, ширины, диаметра макаронные изделия всех групп и классов подразделяют на:

а) трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные;

б) рожки, спагетти, спирали, перья;

в) длинные, обьемные, маленькие.

12. К группе семечковых плодов относятся:

а) рябина

б) виноград

в) инжир

13. К группе десертных овощей относятся:

а) сельдерей

б) спаржа

в) щавель

14. К группе корнеплодных овощей относятся:

а) перец

б) чеснок

в) пастернак

15. Овощи классифицируют по:

А) способу использования, части употребляемой в пищу и срокам созревания

Б) срокам созревания, по срокам хранения и реализации

В) по способу использования, по внутреннему состоянию, по питательной ценности

16. Сопоставьте пряный овощ и его описание:

|  |  |
| --- | --- |
| *А)Эстрагон —* | А) однолетнее растение со своеобразным запахом и горь­ким вкусом. В кулинарии используют листья с |
| *Б)Базилик —* | Б) однолетнее растение, листья которого ис­пользуют как приправу к овощным и мясным блюдам, обладает при­ятным ароматом. |
| *В)Майоран* — | В) ароматическое растение с кисловатым вкусом и при­ятным ароматом. Листья базилика используют как приправу к мяс­ным блюдам. |
| Г)Кориандр (кинза) — | Г) многолетнее растение с листьями удлиненной формы. Используют для салатов и как приправу к мясным и рыбным блю­дам, при солении и мариновании овощей. |

17. Гранат относится к…

а) тропическим плодам

б) субтропическим плодам

в) экзотическим плодам

18. Более ценная часть гриба.

а) весь гриб

б) шляпка

в) ножка

19. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

а) витамины

б) углеводы

в) экстрактивные вещества

20. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

21.Черный чай получают при

а) прекращении окислительных процессов

б) ферментации

в) полуферментации

22. Вкусовой продукт из которого изготавливают бодрящий и тонизирующий напиток называется.

а) черный чай

б) кофе

в) какао-порошок

23. Группа вкусовых товаров растительного происхождения, добавляемых в незначительных количествах к пище для придания ей устойчивого аромата и характерного жгучего привкуса, особенно заметного при нагревании

а) специи

б) ароматизаторы

в) пряности

24. Напитки крепостью 20—45% об. В зависимости от содержания спирта и сахара настойки подразделяют на горькие, полусладкие и сладкие.

а) настойки

б) вина

в) ликеро-водочные изделия

25. Хранят полусладкие вина в … помещениях в …. положении при температуре …:

а) полутемных, горизонтальном, 2-8 °С

б) светлых, горизонтальном, 5-10 °С

в) затемненных, горизонтальном, 8-16 °С

26. Сахар выпускают двух основных видов:

а) рассыпной, формовой

б) песок, рафинад

в) песок, квадратный

27. Крахмал вырабатывают из:

а) свеклы

б) картофеля

в) тыквы

28. Из предложенного списка продуктов определите по категориям субпродукты: **(**печень, селезенка, почки, головы, сердце, мясо-костные хвосты легкое, нож­ки свиные и бараньи, губы, ноги говяжьи)

|  |  |
| --- | --- |
| 1 категория: | 2 категория: |
|  |  |

29. Продукт студнеобразной консистенции, полученный увариванием сахаро-паточного сиропа с плодово-ягодным пюре или с желирующими веществами – пектином, агаром, агаром из фурцеллярии, агароидом.

а) карамель

б) искусственный мёд

в) мармелад.

30. Продукт секреторной деятельности молочной железы млекопитающих

а) молоко

б) субпродукты

в) сыворотка

31.Высококалорийный белковый продукт, получаемый путем ферментативного свертывания белков молока с последующей обработкой и созреванием выделенной сырной массы.

а) кефир.

б) сметана.

в) сыр.

32. Пищевой продукт из сливок, полученных из цельного коровьего молока, обладающий свойственным ему приятным вкусом и ароматом.

а) масло сливочное

б) молоко

в) рыба

33.Пищевой продукт, изготовленный на основе растительных масел и представляющий собой высокодисперсную жировую эмульсию типа «масло в воде».

а) майонез

б) кетчуп

в) йогурт

34. Мясо и мясопродукты являются хорошим источником витаминов группы

а) В

б) С

в) А

35. Сопоставьте категорию качества свинины с характеристиками:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) II категория | а) беконная – это мясо свиней, откормленных в специализированных хозяйствах на рационах, которые обеспечивают получение высококачественной свинины для свинокопченостей. Масса туши в парном состоянии – от 53 до 72 кг, толщина шпика – от 1,5 до 3,5 см. |
| 2) IV категория – | б) мясо поросят – это целые тушки поросят-молочников с головой и ножками, с удаленными внутренностями, массой 3-6 кг, с белой шкурой, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают. |
| 3) III категория | в) промпереработочная – это туши свиней и боровов массой больше 76 кг без шкуры при толщине шпика 1,5-4 см. |
| 4) V категория | г) мясная – молодняк – это туши мясных свиней и боровов массой 34-76 кг при толщине шпика 1,5-4 см, а также туши подсвинков массой 10-33 кг без шкуры при толщине шпика 1 см и более. |
| 5) I категория | д) жирная – это туши жирных свиней и боровов неограниченной массы при толщине шпика 4,1 см и более. |

36. Мясо классифицируют по:

а) жирности, полу, виду и термическому состоянию

б) виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию

в) виду, возрасту, упитанности и термическому состоянию

37. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

а) можно.

б) нельзя

в) не имеет значения

38. Укажите строение куриного яйца по цифрам:

****

39.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

а) копчености

б) мясные консервы

в) колбаса

40. К семейству осетровых относится:

а) семга

б) белуга

в) сом

41. К семейству карповых относится:

а) лещ

б) стерлядь

в) окунь

42. Выберите существующие способы очистки растительного масла:

а) масло нерафинированное — высшего I сортов и II сортов, масло гидратированное — высшего, I и II сортов, масло рафинированное недезодорированное — на сорта не подразделяют, масло рафинированное дезодорированное — марок Д и Е.

б) масло нерафинированное — высшего I сортов и II сортов, масло гидратированное — высшего, I и II сортов, масло рафинированное сульфитированное — на сорта не подразделяют, масло рафинированное дезодорированное — марок Д и П.

в) масло нерафинированное — высшего I сортов и II сортов, масло гидратированное — высшего, I и II сортов, масло рафинированное недезодорированное — на сорта не подразделяют, масло рафинированное дезодорированное — марок Д и П.

43. По кратности использования тару подразделяют на:

а) одноразовую, однооборотную, многооборотную;

б) одноразовую, многооборотную;

в) одноразовую, многооборотную, бессрочную;

44. Показатель режима хранения, характеризующий интенсивность и кратность обмена воздуха в окружающей товары среде:

а) воздухообмен

б) проветривание

в) режим освежения

45. Потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении:

а) количественные потери

б) качественные потери

в) товарные потери

**КОЗ №2**

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.

**КОЗ №3**

1.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.

2.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.

3.Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной

4.Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) подвесной.

5.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.

6.Упаковка – это:

а) потребительская тара;

б) чистящее средство;

в) материал для склеивания поверхностей;

г) все ответы верны.

7.Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

а) товарооборот;

б) тарооборот;

в) кругооборот;

г) все ответы верны.

8.К деревянной таре можно отнести:

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

**КОЗ№4**

1.От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:

а) точность учёта;

б) правильность расчёта с посетителями;

в) срок службы весов;

г) все ответы верны.

2.К эксплуатационным требованиям весов относятся*:*

а) наглядность показаний;

б) пределы взвешивания;

в) быстрота взвешивания;

г) все ответы верны.

3.Сопоставьте правильные варианты ответов:

*По термическому состоянию мясо подразделяют на:*

а) остывшее 1. t от – 2 до -30С

б) охлажденное 2. t не выше 120С

в) подмороженное 3. t не выше -80С

г) замороженное 4. t от 0 до + 40С

4.В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:

а) крупные

б) отборные

в) диетические

г) мелкие

5.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

г) плесневеет

6.К сахаристым кондитерским изделиям относят:

а) шоколад

б) пряники

в) печенье

г) кексы

7.Рыба с какой температурой называется мороженой?

а) -6о С, -12 о С, -18 о С

б) -2 о С, 0 о С, + 4 о С

в) -4 о С, -1 о С, + 5 о С

**КОЗ№5**

1.Экспертиза товаров (товарная экспертиза)-

А) количественная или качественная оценка свойств товара, содержащих его

полезность, путем использования соответствующих методов

Б) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в

процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных

заключений

В ) проверка соответствия показателей качества требованиям стандартов

2.Товарная экспертиза осуществляется

А) испытательными лабораториями

Б) по заявкам торговых и промышленных предприятий, правоохранительных

Органов, железнодорожных станций.

В) управлением Госторгинспекции

3.Основными видами товарной экспертизы являются

А) количественная, качественная, ассортиментная, документальная и комплексная

Б) технологическая, судебная, медицинская, бухгалтерская

В) товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная и экологическая

4.Основными видами товароведной экспертизы являются

А) количественная, качественная, ассортиментная, документальная и комплексная

Б) технологическая, судебная, медицинская, бухгалтерская

В) товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная и экологическая

5.К качественной экспертизе относят

А) бальная оценка

Б )дегустация

В) сертификация соответствия

6.При возникновении разногласий по вопросам ассортиментной принадлежности товаров

проводится

А) ассортиментная экспертиза

Б) комплексная экспертиза

В) судебная экспертиза

7.Объектом товарной экспертизы являются

А) безопасность и безвредность товаров

Б) потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с

потребителями в процессе эксплуатации

В) реальные требования к качеству товаров, установленные нормативно-технической

документацией

8.Документальная экспертиза-это

А )оценка экспертами качественных характеристик товара для установления их соответствия

требованиям стандартов

Б) оценка экспертами качественных и количественных характеристик товара для

установления их ассортиментной принадлежности

В) оценка экспертом товароведных характеристик товаров, основанная на информации

товарно-сопроводительных, технологических и иных документов.

9.Заключительным этапом процедуры экспертизы является

А) исследования, выполненные экспертами

Б) обработка результатов, их анализ, оформление экспертного заключения

В) создание экспертной группы, формирование целей экспертизы

10.Результатом экспертизы является

А) качественное удостоверение

Б) сертификат соответствия

В) экспертное заключение

**КОЗ№6**

**Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов**

1. Поясните назначение проведения инвентаризации.

2. Перечислите виды инвентаризации.

3. Поясните порядок проведения инвентаризации.

4. Поясните порядок оформления результатов инвентаризации.

5. Назовите документ, который составляется по итогам проведения инвентаризации.

6. Перечислите сроки проведения инвентаризации.

Тестовые задания:

1. Количество инвентаризаций и сроки проведения инвентаризации определяются:

а) руководителем организации; б) вышестоящей организацией; в) главным бухгалтером.

2. Обязательные инвентаризации проводятся:

а) перед составлением годовой бухгалтерской отчетности;

б) перед составлением квартальной бухгалтерской отчет­ности;

в) перед составлением полугодовой бухгалтерской отчет­ности;

3. По объему инвентаризации подразделяются на:

а) сплошные; б) частичные; в) выборочные.

4. По назначению инвентаризации подразделяются на:

а) полные; б) контрольные; в) частичные.

5. По методу проведения инвентаризации подразделяются на:

а) плановые; б) повторные; в) сплошные.

6. Для проведения инвентаризации в организации создается:

а) общественная комиссия;

б) постоянно действующая инвентаризационная комиссия;

в) комиссия административная.

7. До начала проверки фактического наличия имущества инвентаризационной комиссии:

а) следует самостоятельно составить отчеты и приложить все приходные и расходные документы;

б) нет необходимости составлять или получать отчеты;

в) надлежит получить последние приходные и расходные документы на момент инвентаризации или отчеты.

8. Материально ответственные лица до проведения инвентаризации:

а) дают расписку;

б) выписывают для комиссии доверенность;

в) дают расписку и выписывают для комиссии доверенность.

9. Проверка фактического наличия имущества производится при обязательном участии:

а) менеджера;

б) материально ответственных лиц;

в) представителя вышестоящей организации,

г) санитарного врача.

10. При обнаружении материально ответственным лицом после инвентаризации ошибки он должен:

а) самостоятельно все заново пересчитать;

б) пересчитать все вместе с главным бухгалтером;

в) до открытия склада заявить об этом председателю инвентаризационной комиссии.

11. При проведении инвентаризации денежных средств ценностей оформляется:

а) инвентаризационная опись;

б) расчетно-платежная ведомость;

в) кассовый отчет.

12. Имущество, находящееся на ответственном хранении, записывается:

а) в отдельную опись;

б) в общую опись;

в) в акт результатов проверки ценностей.

13. Ошибки в описях, обнаруженные после проведения инвентаризации, исправляются:

а) главным бухгалтером;

б) материально ответственным лицом;

в) инвентаризационной комиссией.

**КОЗ№7**

## Практическое занятие

**Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров**

## Определение наличия запасов на складе

**Цель**: изучить пооперационную схему документального оформления приемки товаров и составление актов приемки.

Ход работы:

1. Разработать перечень сырья (мясо, рыба, молоко, кондитерские изделия, вкусовые товары, зерномучные товары)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Сорт товара | Ед. измерения | Цена за ед.  измерения | Масса брутто | Масса нетто | Цена за общее кол- во товара, руб. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. Заполнить реквизиты сторон

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Реквизиты сторон | Грузоотправитель  (поставщик) | Грузополучатель  (плательщик) |
| Адрес (индекс, город, район,  улица, дом) |  |  |
| Контактный телефон |  |  |
| ФИО директора |  |  |
| ФИО гл. бухгалтера |  |  |
| ФИО кладовщика |  |  |

1. Выбрать способ транспортировки товара и обосновать.
2. Выбрать вид поставщика (оптовые базы, выходные и т.д.), выбор обосновать
3. 5 Составить по унифицированной форме №ТОРГ-12 товарную накладную

6 Составить по унифицированной форме №ТОРГ-1 акт о приемке товара

**Цель:** изучить способы учета наличия запасов и расхода сырья.

Задача

На 1.07 15 г. На складе остаток сахара составил 50 кг по цене 12,0 руб., на общую сумму 600 руб. 12.07.15г. поступает 100 кг сахара по цене 14 руб. на общую сумму 1400 руб. 24.07.15 г. Предприятие получает еще120 кг сахара по 15,0 руб. на сумму 1800 руб. В конце месяца на складе имеется 270 кг сахара на общую сумму 3800 руб. Отгружено 60 кг товара.

Рассмотрим возможные варианты списания. Метод средней цены заключается в расчете средней стоимости единицы каждого вида реализованных товаров и их остатка на конец расчетного периода.

Рассчитываем среднюю цену.

Средняя цена: 3800 / 270 = 14, 1 руб.

Стоимость отгруженного товара: 14,1 \* 60 = 846,0 руб.

Остаток составит: 14,1 \* 210 = 2981,0 руб.

Метод ФИФО заключается в списании товаров на счета учета реализации по фактической стоимости в хронологическом порядке – сначала списываются товары, поступившие на склад в первую очередь, и т.д. (с учетом стоимости остатка).

В первую очередь списывается остаток 50 кг по цене 12, руб. на сумму 600,0 руб., затем 10 кг по цене 14, 0 руб. на сумму 140,0 руб., всего на сумму 740,0 руб.

Остаток составит 90 кг по цене 14, 0 руб. на сумму 1260,0 руб. и 120 кг на общую сумму 3060,0 руб.

Метод ЛИФО обратен методу ФИФО и основан на списании товара по фактической себестоимости поступления сначала последней партии, потом предыдущей и т.д.

В первую очередь списывается остаток 60 кг по 15,0 руб. на сумму 900,0 руб., остаток составит 50 кг сахара по 12,0 руб. на сумму 600 руб., 100 кг по 14,0 руб. на сумму 1400 руб. и 60 кг по 15,0 руб. на сумму 900,0 руб. Таким образом, на складе хранится 210 кг муки на общую сумму 2900,0 руб.

## Задачи для самостоятельного решения:

## 1.На 01.04.15 г. На складе остаток муки составил 200 кг по цене 6,0 руб. на общую сумму 1200 руб. 11.04.15 г. Поступает 100 кг муки по цене 8,0 руб. на общую сумму 800 руб. 24.04.15 г. Предприятие получает еще 350 кг муки по 9,0 руб. на сумму 3150,0 руб. В конце месяца на складе имеется 650 кг муки на общую сумму 5150,0 руб. Отгружено 80 кг товара.

## Рассмотреть списание по методу средней цены, методом ЛИФО и ФИФО.

2.На 01.01.15 г. На складе остаток риса составил 90 кг риса по цене 12,0 руб. на общую сумму 1080, 0 руб. 04.01.15 г. Поступает 50 кг риса по цене 12,0 руб. на общую сумму 600,0 руб. 06.01.15 г. – 50 кг по цене 13,0 руб. на общую сумму 650,0 руб. 25.01.15 г. Отпущено 70 кг риса. Рассмотреть возможные варианты списания.

**КОЗ№8**

## Практическое занятие

**Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов**

**Цель:** изучить правила хранения продовольственных товаров с учетом факторов, влияющих на хранение.

Задача

Макаронные изделия хранятся на складе 2 месяца и 15 дней. Норма естественной убыли одного месяца хранения – 0,03%, за каждый последующий месяц – 0, 008%. Норма естественной убыли в этом случае будет складываться таким образом:

0,008% \* 15 : 30 = 0,004;

0,03% + 0,008% + 0,004% = 0,042%

Задача

Баранина мороженая хранится на складе 14 суток. Норма естественной убыли при 3-суточном хранении составляет 0,08%. За каждые последующие сутки хранения (до 10 суток) норма увеличивается на 0,01%, после 10-суточного хранения она увеличивается за каждые сутки 0,005%. В этой ситуации за весь срок

хранения (14 суток) применяется норма естественной убыли в размере 0, 17%, которая слагается из нормы при сроке хранения: 3 суток – 0,08%; 10 суток – 0,08% + 0,01% \* 7 = 0,15%; 14 суток – 0,15% +

0,005% \* 4 = 0,17%

## Задачи для самостоятельного решения:

1.Определить норму естественной убыли при хранении 100 кг горбуши холодного копчения в течение 14 суток на складе, расположенном во второй зоне.

2.Рассчитать норму убыли при хранении 200 кг сыра голландского в течение 25 суток на складе, расположенном в первой зоне.

3.Рассчитать норму естественной убыли при хранении на складе

1. кг зефира в течение 20 дней. Склад расположен в первой зоне.

4.Рассчитать размер естественной убыли при хранении в кладовой столовой на 300 мест, находящейся в первой зоне, на 500 кг печени охлажденной.

5.В кладовой ресторана на 200 мест хранился картофель. За период с 01.12.15 г. По 01.02.16 г. Было отпущено 2000 кг картофеля. Рассчитать нормы естественной убыли.

* 1. **Задания для итоговой аттестации в форме экзамена**

1.Понятие о качестве сырья, показатели качества, потребительские свойства, пищевая ценность.

2.Понятие о дефектах, их классификация, диагностика дефектов.

3.Методы оценки качества сырья. Показатели безопасности. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров.

4.Классификация, кодировка, ассортимент товаров, виды продовольственных товаров.

5.Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения зерномучных товаров.

6.Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения круп. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении круп.

7.Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий..

8.Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения муки. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий..

9.Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий. Болезни хлеба.

10.Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молочных товаров.

11.Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения сыров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении сыров.

12.Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молока, творога, сметаны. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении указанных продуктов.

13.Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения кондитерских сахаристых изделий..

14.Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения варенья, джемов, повидла. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.

15.Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбы. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении, свежей рыбы.

16.Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбных товаров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении рыбы горячего и холодного копчения.

17.Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении охлажденного мяса.

18.Ветеринарное и товароведное клеймение мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении замороженного мяса. Условия и сроки хранения замороженного мяса.

19.Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения вареных колбас. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.

20Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения копченых колбас. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.

21.Классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения яиц, куриных пищевых. Требования к качеству и возможные дефекты.

22.Задачи и современные требования к организации снабжения предприятия общественного питания. Нормативные документы, регулирующие коммерческие взаимоотношения по поставке товаров.

23.Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья, полуфабрикатов. Организация коммерческих связей (межрегиональных и местных).

24.Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.

25.Организационные формы поставок: транзитная и складская, их характеристика и 'экономическая целесообразность использования. Способы и маршруты доставки продуктов.

26.Виды транспорта, используемого для перевозки сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.

27.Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественного питания, их оснащение: требования к складским помещениям. Режимы и способы хранения продуктов на складе. Внедрение прогрессивной технологии хранения с применением тары – оборудования.

28.Организация приемки продуктов по количеству и качеству. Порядок составления акта приемки продуктов по количеству и качеству.

29.Отпуск продуктов и сырья на производство. Документальное оформление отпуска.

30.Виды запасов сырья, критерии оценки запасов сырья.

31Методы контроля качества продуктов при хранении

32.Методы контроля расхода и сохранности продуктов в организациях общественного питания.

33.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

34.Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.