

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

**КОМПЛЕКТ
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине**

**ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Троицк, 2020г.

Разработчик:

ГБПОУ «ТТТ» преподаватель спец.дисциплин Р. М. Исанбердина

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин.

Протокол №_____ от «_____» 202__ г.

Содержание

1. Паспорт ККОС.....	4
Область применения.....	4
Система контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
2. Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и знаний.....	6
2.1 Задания для текущего контроля.....	6

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки результат освоения

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

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.
КОС разработан в соответствии с программой ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

У1 определять наличие запасов и расходов продуктов;

У2 оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;

У3 проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;

У4 принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;

У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

З2 общие требования к качеству сырья и продуктов;

З3 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З4 методы контроля качества продуктов при хранении;

З5 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З6 виды снабжения;

З7 виды складских помещений и требования к ним;

З8 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

39методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;

310программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;

311современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

313методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

314 правила оценки запасов на производстве;

315процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;

316правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

317виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

Таблица1

Код результата обучения по программе	Формы		
	текущего контроля	рубежного контроля	промежуточной аттестации
1	2	3	4
У2; У3; У4; У5, 31	опрос		
У3; 33; 3 12; 313	сообщение		
3 1; 32; 34; 38; 310;311	Опрос/ беседа		
У1; У4; У5,35; 36; 37; 39, 314	Практические работы		
У2; У3; У4; 39, 312-315	Индивидуальные работы		
У3,У5, 31, 32, 35, 38,310, 315	Письменные ответы	Контрольная работа, самостоятельная работа, индивидуальная работа	
У1, У2,У3,У4,У5,33, 36, 37, 311, 312, 314, 315 316 317	тесты		ЭКЗАМЕН
У2, 34,37,38,311,315	Сообщение / эссе, презентации		

2.1 Организация контроля и оценки освоения программы УД

1. Условия проведения.

Норма времени: 10-15 мин. на одного студента

Количество вариантов: 1 - 5

Деление на подгруппы: 10 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляющуюся на протяжении семестра (устный опрос; проверку выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно-графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение коллоквиумов (в письменной или устной форме); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая задача, задача повышенной сложности или задача, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение такой задачи показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помочь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации является ЭКЗАМЕН.

2.Оценочные средства

Тестовые задания

Вариант1

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К бакалейным товарам относится	1. Колбаса 2. Крупа 3. Молоко
2	Пищевую ценность продукта характеризует	1. Энергетическая ценность 2. Биологическая ценность 3. Всё вышеперечисленное
3	К скоропортящимся товарам относится	1. Сахар 2. Молоко 3. Мука
4	Методы определения качества продовольственных товаров	1. Органолептический 2. Лабораторный 3. Всё вышеперечисленное
5	Физический метод консервирования	1. Быстрая заморозка 2. Сушка 3. Маринование
6	Химический и биохимический метод	1. Пастеризация, стерилизация 2. Копчение, вяление 3. Маринование, квашение
7	Слабый привкус горечи допускается у крупы	1. Овсяная

		2. Рисовая 3. Манная
8	Температура хранения крупы, муки не выше	1. 18° 2. 25° 3. 28°
9	Макаронные изделия не делятся на	1. Классы 2. Типы 3. Группы
10	Основное сырьё в кондитерском производстве	1. Мука 2. Соль 3. Патока
11	Срок хранения хлеба ржаного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
12	Количество воды в свежих овощах	1. 35 – 55 % 2. 65 – 95 % 3. 85 - 95 %
13	Оранжево – красный цвет придает овощам и плодам	1. Каратиноид 2. Антоциан 3. Хлорофил
14	Аромат пряным овощам придают	1. Эфирные масла 2. Азотистые вещества 3. Дубильные вещества
15	Арбузы относятся	1. К фруктам 2. К вегетативным овощам 3. К плодовым овощам
16	К десертным овощам относится	1. Спаржа 2. Топинамбур 3. Базилик
17	В пищу используют соцветия белого цвета у капусты	1. Цветная 2. Брюссельская 3. Кольраби
18	К пряным овощам относится	1. Щавель 2. Укроп 3. Ревень
19	К косточковым плодам относится	1. Яблоко 2. Алыча 3. Рябина
20	Настоящие ягоды	1. Виноград 2. Ежевика 3. Клубника
21	Ложные ягоды	1. Клюква 2. Ежевика 3. Земляника
22	Болезнь ягод	1. Фитофтора 2. Мучнистая роса 3. Фузариозная гниль
23	Режим хранения орехов	1. 3-5° о.в. 45-55% 2. 8-12° о.в. 70-75% 3. 15-18° о.в. 85-90%
24	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру апельсинов не менее	1. 40 мм 2. 50 мм 3. 60 мм

25	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру лимонов не менее	1. 50 мм 2. 30 мм 3. 42 мм
26	Размер огурцов корнишонов	1. до 50 мм 2. до 70 мм 3. до 90 мм
27	Содержание влаги в сушёных плодах до	1. 7 – 10 % 2. 11 – 15 % 3. 16 – 20 %
28	Быстрозамороженные плоды и овощи замораживают	1.- 25 – 50° 2. -35 – 60° 3. -45 - 70°
29	К пряностям относится	1. Горчица 2. Чеснок 3. Артишок
30	Какие вещества придают чаю терпкий, вяжущий вкус и красивый цвет	1.Алкалоиды 2.Гликозиды 3.Дубильные вещества
31	Аромат кофе обуславливает	1.Эфирные масла 2.Кафеоль 3.Минеральные соли
32	К семенным пряностям относится	1.Анис 2.Размарин 3.Горчица
33	К приправам не относится	1.Гвоздика 2.Майонез 3.Поваренная соль
34	Торты с отделкой кремом хранят при температуре	1.55-60° 2.65-70° 3.75-80°
35	К мучным кондитерским изделиям относится	1.Халва 2.Рулет 3.Драже
36	Пастеризованное молоко, творог, сметану, хранят при температуре	1. 0-2° 2. 0-8° 3. 0-12°
37	Категории упитанности мяса крупного рогатого скота	1. Высшая, первая 2. Первая, вторая 3. Первая, вторая, третья
38	Маркировка мяса	1. Клеймо 2. Отметка 3. Печать
39	Субпродукты II категории	1. Лёгкое 2. почки 3. печень
40	Более тёмную окраску имеет мясо	1. Курицы 2. Утки 3. Рябчика
41	Срок хранения яиц диетических не более	1. 7 суток 2. 15 суток 3. 20 суток
42	Содержание белков в мясе рыбы	1. 15-20% 2. 25-40% 3. 45-60%
43	Чёрную икру даёт рыба	1. Осётр

		2. Сазан 3. Лосось
44	К семейству осетровых относится	1. Стерлядь 2. Форель 3. Судак
45	Охлаждённая рыба имеет температуру	1. 1-2° 2. 1-5° 3. 1-10°

Вариант2

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К гастрономическим товарам относится	1. Мясные копчёности 2. Мука 3. Сахар
2	К показателям качества пищевых продуктов относится	1. Внешний вид, запах, состав 2. Консистенция, вкус, свежесть 3. Всё вышеперечисленное
3	К нескоропортящимся товарам относится	1. Рыба 2. Мясо 3. Крупа
4	Процессы происходящие при хранении продуктов	1. Физические, биохимические 2. Химические, микробиологические 3. Физические, химические, биологические, микробиологические, биохимические
5	Физико-химический метод консервирования	1. Копчение 2. Пастеризация 3. Квашение
6	Химический и биохимический метод	1. Белки 2. Жиры 3. Углеводы
7	Наименьший срок хранения имеет крупа	1. Гречневая 2. Пшенная 3. Овсяная
8	Температура хранения макаронных изделий не выше	1. 30° 2. 40° 3. 50°
9	Тип макаронных изделий зависит от	1. Размера 2. Формы 3. Объёма
10	Срок хранения хлеба пшеничного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
11	Грубый помол имеет мука	1. 1 сорта 2. 2 сорта 3. Высшего сорта
12	Зелёную окраску овощам придает	1. Антоциан 2. Каротиноид 3. Хлорофил
13	Синюю окраску придает овощам	1. Хлорофил 2. Каротиноид 3. Антоциан
14	Вяжущий вкус придают плодам	1. Эфирные масла

		2. Дубильные вещества 3. Азотистые вещества
15	По способу использования овощи делятся на	1. Ранние, средние, поздние 2. Тепличные, парниковые, грунтовые 3. Технические, столовые, универсальные
16	По показателям качества морковь и свекла делятся на классы	1. Первый, второй, третий 2. Первый, второй 3. Экстра, первый, второй
17	Чеснок относится	1. К корнеплодам 2. К пряным овощам 3. К луковым овощам
18	К семечковым плодам относится	1. Айва 2. Вишня 3. Слива
19	Средняя температура хранения овощей	1. 0-4° 2. 10-12° 3. 12-15°
20	Сложные ягоды	1. Клубника 2. Малина 3. Смородина
21	Режим хранения ягод	1. 10° о.в. 75-90% 2. 5° о.в. 65-75% 3. 0° о.в. 85-90%
22	Содержание жира в орехах	1. 20 – 40 % 2. 40 – 70 % 3. 60 – 80 %
23	Температура хранения бананов	1. 4 – 6° 2. 8 – 12° 3. 15 – 18°
24	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру мандаринов не менее	1. 38 мм 2. 30 мм 3. 28 мм
25	Режим хранения субтропических и тропических плодом	1. 10-12° о.в. 75-85% 2. 15-17° о.в. 55-75% 3. 17-19° о.в. 75-85%
26	Содержание сухих веществ томат-пюре	1. 8 % 2. 15 % 3. 30 %
27	Высушенные половинки абрикосов	1. Урюк 2. Катсу 3. Курага
28	Наибольшую пищевую ценность у гриба имеет	1. Шляпка 2. Ножка 3. Однаково
29	Красный чай получают	1. В Индии 2. В Китае 3. В Грузии
30	Режим хранения чая	1. 4-7° о.в. 70% 2. 15-20° о.в. 70% 3. 22-25° о.в. 70%
31	К плодовым пряностям относится	1. Перец чёрный 2. Орех мускатный 3. Лавровый лист
32	Режим хранения пряностей	1. 10-15° о.в. 65-75% 2. 18-22° о.в. 55-65%

		3. 22-25° о.в. 75-95%
33	К приправам относится	1.Шафран 2.Глютамат натрия 3.Тмин
34	Кондитерские товары делят на группы	1.Конфетные, мучные 2.Фруктово-ягодные, мучные 3.Сахаристые, мучные
35	Основное сырьё для шоколада	1.Сахарный песок 2.Какао-бобы 3.Сухое молоко
36	К кисломолочным продуктам не относят	1. сливки 2. сметана 3. творог
37	Категория упитанности свиных туш	1. I, II, III 2. I II, III, IV 3. I, II, III, IV, V
38	Субпродукты I категории	1. Головы говяжьи 2. Ножки свиные 3. Языки
39	У полупотрашённой птицы удалены	1. Кишечник 2. Голова, ноги 3. Голова, крылья
40	Меньше жира содержит мясо	1. Говядина 2. Свинина 3. Индейка
41	Масса куриного яйца первой категории	1. 85-75 грамм 2. 55-65 грамм 3. 45-55 грамм
42	100 грамм мяса рыбы содержит	1. 300-400 ккал 2. 200-300 ккал 3. 100-200 ккал
43	Красную икру даёт рыба	1. Белуга 2. Севрюга 3. Кета
44	К семейству лососевых относится	1. Краснопёрка 2. Горбуша 3. Толстолобик
45	Режим хранения охлаждённой рыбы	1. -2-4° о.в. 75-78% 2. -2+2° о.в. 85-88% 3. -1..0° о.в. 95-98%

Ключ к тесту

вариант 1	вариант2
1) 2 2) 3 3) 2 4) 3 5) 1 6) 3 7) 1 8) 1 9) 1 10) 1 11) 3 12) 2	1) 1 2) 3 3) 3 4) 3 5) 1 6) 3 7) 3 8) 1 9) 2 10) 2 11) 2 12) 3

13) 1	13) 3
14) 1	14) 2
15) 3	15) 3
16) 1	16) 3
17) 1	17) 3
18) 2	18) 1
19) 2	19) 1
20) 1	20) 2
21) 3	21) 3
22) 2	22) 2
23) 2	23) 2
24) 2	24) 1
25) 3	25) 1
26) 3	26) 2
27) 3	27) 3
28) 1	28) 1
29) 1	29) 2
30) 3	30) 2
31) 2	31) 1
32) 3	32) 1
33) 1	33) 2
34) 1	34) 3
35) 2	35) 2
36) 2	36) 1
37) 2	37) 3
38) 1	38) 3
39) 1	39) 1
40) 3	40) 3
41) 1	41) 2
42) 1	42) 3
43) 1	43) 3
44) 1	44) 2
45) 2	45)3

**Варианты заданий для контрольной работы
по дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и
сырья**

(наименование дисциплины)

Вариант №1

- Задание 1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов, их характеристика.
- Задание 2. Инвентаризация, правила проведения, сроки проведения, виды инвентаризации, ответственные.
- Задание 3.** Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. В чём сущность?
- Задание 4.** Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 648100 кг; норма нагрузки – 12,5 м²; коэффициент,

учитывающий свободные проходы составляет – 12%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 452 кг (Р1), масса крупы гречневой – 378 кг (Р2), масса пшеничной муки – 1050 кг (Р3), масса сухофруктов – 957 кг (Р4). Норма нагрузки на м^2

составляет: сахарного песка – 25 кг/м² (N1), крупы гречневой – 24 кг/м² (N2), пшеничной муки – 50 кг/м² (N3), сухофруктов – 35 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,6%.

Вариант №2

Задание 1. Классификация складских помещений по температурному режиму.

Задание 2. Виды оборудования на складе, характеристика.

Задание 3. Способы доставки продуктов на ПОП. Дайте характеристику.

Задание 4. Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 45200 кг; норма нагрузки – 52,5 м²; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 0,4%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 152 кг (P1), масса крупы гречневой – 348 кг (P2), масса пшеничной муки – 190 кг (P3), масса сухофруктов – 157 кг (P4). Норма нагрузки на м² составляет: сахарного песка – 25 кг/м² (N1), крупы гречневой – 24 кг/м² (N2), пшеничной муки – 80 кг/м² (N3), сухофруктов – 35 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,2%.

Вариант №3

Задание 1. Факторы, влияющие на качество продуктов при хранении.

Задание 2. Оценка уровня качества товаров. Органолептический метод оценки, классификация, характеристика.

Задание 3. Формы доставки сырья и продуктов на ПОП. Дайте характеристику.

Задание 4. Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 780 кг; норма нагрузки – 96,3 м²; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 0,8%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 492 кг (P1), масса крупы гречневой – 228 кг (P2), масса пшеничной муки – 989 кг (P3), масса сухофруктов – 324 кг (P4). Норма нагрузки на м² составляет: сахарного песка – 28 кг/м² (N1), крупы гречневой – 35 кг/м² (N2), пшеничной муки – 50 кг/м² (N3), сухофруктов – 15 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,9%.

Вариант №4

Задание 1. Товарные потери, классификация, характеристика

Задание 2. Условия хранения сырья и продовольственных товаров. Срок годности – дайте определение.

Задание 3. Весоизмерительное оборудование – определение, назначение, виды.

Задание 4. Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 684300 кг; норма нагрузки – 81,5 м²; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 10%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 900 кг (P1), масса крупы гречневой – 300 кг (P2), масса пшеничной муки – 100 кг (P3), масса сухофруктов – 400 кг (P4). Норма нагрузки на м² составляет: сахарного песка – 125 кг/м² (N1), крупы гречневой – 24 кг/м² (N2), пшеничной муки – 50 кг/м² (N3), сухофруктов – 135 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,4%.

Вариант №5

Задание 1. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика

Задание 2. Режимы хранения сырья и продовольственных товаров. Срок хранения – дайте определение.

Задание 3. Материально-техническое снабжение ПОП – назначение, виды материально-технических средств.

Задание 4. Вычислить площадь специализированной кладовой, если известно, что: масса хранящегося продукта составляет – 998800 кг; норма нагрузки – 120 м²; коэффициент, учитывающий свободные проходы составляет – 0,4%.

Задание 5. Вычислить площадь универсальной кладовой, если известно, что: масса сахарного песка составляет – 552 кг (Р1), масса крупы гречневой – 368 кг (Р2), масса пшеничной муки – 2050 кг (Р3), масса сухофруктов – 257 кг (Р4). Норма нагрузки на м² составляет: сахарного песка – 22 кг/м² (N1), крупы гречневой – 20 кг/м² (N2), пшеничной муки – 23 кг/м² (N3), сухофруктов – 135 кг/м²(N4). Коэффициент, учитывающий свободные проходы равен 0,2%.

Критерии оценки:

-оценка «**отлично**» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

-оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

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

Комплект разноуровневых задач и заданий

по дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья (наименование дисциплины)

1. Задания репродуктивного уровня

Задание 1 - заполнение договора поставки;

Задание 2 - оформление закупочного акта;

Задание 3 - оформление требования в кладовую;

Задание 4 - оформление накладной на отпуск товара;

Задание 5 - оформление акта о выявлении недостачи;

Задание 6 – составление приказа на проведение инвентаризации;

Задание 7 – оформление инвентаризационной описи.

2. Задачи реконструктивного уровня

Задача 1 - На складе, расположенному во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Задача 2 - Судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

Задача 3 - 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

Задача 4 - 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 5 - На начало отчёtnого 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 отчёtnого периода.

Ответ: 17630 руб.

Задача 6 - 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

Задача 7. Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70

3. Задачи творческого уровня

Задание 1 – проанализировать маркировки продовольственного товара на соответствие требованиям нормативных документов;

Задание 2 – составить схему проведения оценки качества продукта по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;

Задание 3 – составить схему проведения приёмки продовольственного товара в соответствии с Инструкциями, договором;

Задание 4 – составить график завоза сырья и продовольственных продуктов на ПОП;

Задание 5 – разработать инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов на основе нормативных документов.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое

условие, указана формула, решение и дан ответ;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает грубые ошибки при выполнении заданий и решении задач.

Темы для создания презентаций

по дисциплине **ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

(наименование дисциплины)

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
2. Весоизмерительное оборудование для предприятий общественного питания.
3. Способы хранения сырья и продовольственных товаров в складских помещениях.
4. Организация снабжения. Формы и способы доставки сырья и продуктов.
5. Классификация и использование тары.

Критерии оценки:

-**оценка «отлично»** выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

-**оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Фонд тестовых заданий

по дисциплине **ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

(наименование дисциплины)

Тема №1.1. Организация продовольственного снабжения.

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:

- a) заключение договоров на поставку;

- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
- г) все ответы верны.

2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который, как правило, имеет:

- а) четыре основных раздела;
- б) шесть основных разделов;
- в) пять основных разделов;
- г) все ответы верны.

5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

- а) перечень разногласий между сторонами;
- б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
- в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
- г) все ответы верны.

6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

- а) что и сколько купить;
- б) как сэкономить;
- в) сколько потратить;
- г) где найти денег, на покупку сырья.

7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

- а) транзитный;
- б) централизованный;

- в) складской;
- г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

- а) зав. складом;
- б) торговый агент;
- в) продавец на рынке;
- г) все ответы верны.

12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

13. Какова основная задача посредников?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

- а) выговор;
- б) прибыль;
- в) штраф;
- г) комиссионное вознаграждение.

15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

- а) «Овощи»;
- б) «Хлеб»;
- в) «Молоко»;
- г) «Продукты».

16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

- а) санитарный паспорт;
- б) медицинский паспорт;
- в) разрешение на перевозку продуктов;
- г) заключение Роспотребнадзора.

17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

- а) транзитным;
- б) изотермическим;
- в) термостойким;
- г) охлаждаемым.

18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;
- б) складская;

- в) смешанная;
- г) кольцевая.

19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;
- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

Тема № 1.2 Организация материально – технического снабжения.

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:

- а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
- б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
- в) списание предметов материально-технического оснащения;
- г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

2. К предметам материально-технического оснащения относятся:

- а) различные виды технологического оборудования;
- б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
- в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
- г) все ответы верны.

3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:

- а) норм и правил проектирования;
- б) санитарных норм и правил;
- в) норм расходов и потерь;
- г) норм оснащения.

5. В зависимости от назначения нормы делятся на:

- а) эксплуатационные нормы;
- б) нормы расхода;
- в) нормы оснащения;
- г) все ответы верны.

6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:

- а) 2 – 2,5 комплекта;
- б) 3 – 3,5 комплекта;
- в) 4 – 4,5 комплекта;
- г) 1 комплект.

7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:

- а) 1 комплект на год;
- б) 2 комплекта на год;
- в) 3 комплекта на год;
- г) 4 комплекта на год.

8.Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?

- а) своевременность и комплектность;

- б) бесперебойность;
- в) надёжность и высокое качество поставок;
- г) все ответы верны.

9. Приёмка оборудования в первую очередь необходимо проверить:

- а) соответствие техническим условиям;
- б) работоспособность оборудования;
- в) целостность упаковки;
- г) все ответы верны.

Тема № 2.1 Организация складского хозяйства.

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно-транспортным накладным;
- б) по требованиям-накладным;
- в) по счетам-фактурам;
- г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) 48 часов;
- б) 72 часа;
- в) 24 часа;
- г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для не скоро портящихся товаров составляет:

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:

- а) в трёх экземплярах;
- б) в пяти экземплярах;
- в) в четырёх экземплярах;
- г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям;
- г) все ответы верны.

7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»;
- б) «О защите прав потребителей»;
- в) «О конкуренции»;
- г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

- а) сверхнормативными;

- б) минимальными;
- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:

- а) для обработки сырья и продуктов;
- б) для приёмки и кратковременного хранения;
- в) для приготовления полуфабрикатов;
- г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

11. Организация снабжения ПОП предполагает:

- а) поставку строительных материалов;
- б) поставку сырья и продуктов;
- в) поставку оборудования;
- г) все ответы верны.

12. Режим хранения сырья и продуктов – это:

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

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

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

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

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

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

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) подвесной.

17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:

- а) стеллажный;

- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести: а) к нормируемым потерям;
б) к нормируемым излишкам;
в) к ненормируемым потерям;
г) к ненормируемым излишкам.

19. Нормируемые потери – это:

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

20. При получении продуктов со склада, необходимо:

- а) проверить продукты по качеству и количеству;
- б) проверить срок реализации;
- в) проверить накладные;
- г) осмотреть тару.

Тема №2.2 Организация тарного хозяйства.

1. Тара – это:

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны.

3. Тара предназначена для:

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:

- а) четыре;
- б) шесть;
- в) восемь;
- г) десять.

5. Классификация тары производится по основным признакам: а)

- по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

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

- а) товарооборот;
- б) тарооборот;

- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?

- а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
- в) договор поставки;
- г) все ответы верны.

8. К деревянной таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

9. К металлической таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

10. К стеклянной таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

11. К тканевой таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

12. По принадлежности тара подразделяется:

- а) общего пользования;
- б) предприятий общественного питания;
- в) тара поставщика;
- г) все ответы верны.

13. Что относится к разной таре?

- а) банки, бутылки;
- б) корзины плетёные, короба, кули и др.;
- в) мешки и паковочная ткань;
- г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.

14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:

- а) выговор;
- б) расторжение договора;
- в) отказ от услуг поставщика;
- г) штраф в зависимости от вида тары.

15. От чего зависит сохранность и качество тары?

- а) от времени года;
- б) от влажности воздуха;
- в) от условий хранения;
- г) от температуры воздуха.

16. Каковы способы маркировки тары?

- а) выжигание номера;
- б) нанесение несмываемой краски;
- в) крепление ярлыка или бирки;
- г) все ответы верны.

Тема № 2.3 Весоизмерительное оборудование.

1. Весоизмерительное оборудование служит для:

- а) проверки веса товара;
- б) качественного измерения веса товаров;
- в) количественного измерения веса товаров;
- г) проверки качества товара.

2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:

- а) точность учёта;
- б) правильность расчёта с посетителями;
- в) срок службы весов;
- г) все ответы верны.

3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:

- а) налоговой инспекцией;
- б) Роспотребнадзором;
- в) полицией;
- г) городскими органами управления.

4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:

- а) циферблочные;
- б) проекционные;
- в) гирные;
- г) шкальные.

5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

9. К эксплуатационным требованиям весов относятся:

- а) наглядность показаний; б) пределы взвешивания; в)
- быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.

10. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:

- а) не обязательными для применения;
- б) на усмотрение администрации предприятия; в) обязательными для применения;
- г) все ответы верны.

Критерии оценки:

Тема 1.1	Тема 1.2	Тема 2.1	Тема 2.2	Тема 2.3
13 – 19 – «5»	7 – 9 – «5»	16 – 20 – «5»	14 – 16 – «5»	7 – 10 – «5»
10 – 12 – «4»	5 – 6 – «4»	15 – 12 – «4»	11 – 13 – «4»	5 – 6 – «4»
7 – 9 – «3»	4 – «3»	11 – 8 – «3»	10 – 8 – «3»	4 – «3»
менее 7 – «2»	менее 4 – «2»	менее 8 – «2»	менее 8 – «2»	менее 4 – «2»

**Перечень экзаменационных вопросов
по ОП03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

в 2018 - 2019 учебном году группа 204
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Оценка качества продовольственных товаров. Органолептический и измерительные методы оценки качества продовольственных товаров.
2. Измерительные методы оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества
3. Органолептические методы оценки качества продовольственных товаров. Показатели качества.
4. Потребительские свойства продовольственных товаров (полезность, пищевая, биологическая, физиологическая, энергетическая ценности, безопасность.)

5. Дефекты и брак продовольственных товаров. Виды дефектов и брака. Причина возникновения.
6. Основы стандартизации и сертификации товаров. Категории стандартов.
7. Классификация продовольственных товаров. Основные признаки классификации.
8. Зерномучные товары и хлебные изделия. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
9. Клубнеплоды. Классификация . Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения
10. Корнеплоды. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
11. Капустные овощи. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения
12. Луковые овощи. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения
13. Салатно – шпинатные овощи. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения
14. Десертные овощи. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения
15. Тыквенные и томатные овощи. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения
16. Свежие плоды. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
17. Вкусовые товары. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
18. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
19. Молочные товары. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
20. Масложировая продукция. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
21. Мясо и мясные товары. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
22. Яйца и яичные товары. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
23. Рыба и рыбные товары. Классификация .Химический состав и пищевая ценность. Режим хранения.
24. Снабжение: понятие, значение, виды.
25. Виды поставщиков, организация договорных отношений с поставщиками.
26. Организация приемки продовольственных товаров.
27. Понятие о товародвижении. Формы товародвижения: складская и транзитная.
28. Виды доставки товаров: централизованные и децентрализованные доставки. Определенные требования к перевозке продовольственных товаров.
29. Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним.
30. Место расположения и требования к размещению складских помещений.
31. Количество складских помещений в зависимости от объема и мощности предприятия. Требования к внутренней планировке складских помещений.
32. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Периодичность технического обслуживания оборудования.
33. Упаковка и тара. Назначение и классификация.
34. Тарооборот. Организация тарного хозяйства. Хранение тары
35. Организационно – технические мероприятия по сокращению расходов по таре.

36. Условия хранения различных видов продовольственных товаров.
37. Режим хранения продовольственных товаров.
38. Возможные риски при хранении продуктов. Товарные потери.
39. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
40. Методы хранения, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения
41. Методы хранения, основанные на разных способах размещения.
42. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки.
43. Характеристика методов консервирования: биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз.
44. Отпуск продукции со склада.
45. Товарные запасы: понятие, значение, виды. Страховые запасы по основным видам сырья и продуктов на поп.
46. Планирование поступления сырья и товаров на поп.
47. Методические приемы и способы контроля запасов.
48. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Документы, необходимые для инвентаризации.
49. Этапы инвентаризации. Цели инвентаризации. Виды инвентаризации.
50. Обязательные случаи проведения инвентаризации.
51. Определение результатов инвентаризации.
52. Ответственность работников в области контроля наличия товаров.
53. Общие основания и виды материальной ответственности работников
54. Виды материальной ответственности.
55. Письменные договоры о полной материальной ответственности.
56. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
57. Документальный учет расхода сырья на производстве.
58. Акт о реализации и отпуске изделий кухни

Решение ситуационных задач

- 1.Составьте отчет о движении продуктов на кухне по следующим данным: остаток продуктов на начало дня 1312,24 руб.; приход 1539,80 руб.; расход 1238,82 руб.
Ответ: остаток на конец 1613,22 руб.
- 2.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.
- 3.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
- 4.По документам на складе предприятия 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. принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.
Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

5. Каждодневная потребность предприятия 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
6. Каждодневная потребность предприятия 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
7. Рассчитайте размер естественной убыли при хранении 500 кг печени охлажденной в кладовой столовой в течение 3 х дней, если нормы убыли 0,05%. Ответ: 250г.
8. Определите размер естественной убыли при хранении 2000 кг картофеля в течение месяца, если нормы убыли 0,05 %. Ответ: 1 кг
9. Определите размер естественной убыли при хранении 100 кг горбуши холодного копчения в течение 14 суток , если нормы убыли 0,12 %. Ответ: 120 г..
10. Составьте отчет о движении продуктов на кухне по следующим данным: остаток продуктов на начало дня 1512,24 руб.; приход 1739,80 руб.; расход 1438,82 руб. Ответ: остаток на конец 1813,22 руб.
11. Остаток по товарному отчёту на складе составил 4082 – 30 руб. При проведении инвентаризации обнаружено: Продукты на сумму – 3209-50 руб. Отпущено товаров на производство по накладной на сумму 826-70 руб. Определить результаты инвентаризации Ответ: недостача 46 – 10 руб.
12. При инвентаризации была обнаружена недостача пряников. По описи значится , что пряники были получены 01.03.19 г. в количестве 50 кг, 05.03.19 г в количестве 100 кг. Инвентаризация проводилась 25.03.19 г., при взвешивании обнаружено 148 кг пряников. Определите % убыли.
13. Поставщик доставил на предприятие партию картофеля с недовесом 50 кг. Как называется данная ситуация? Ваши действия.
14. При инвентаризации была обнаружена недостача яблок.. По описи значится , что яблоки были получены 01.03.19 г. в количестве 55 кг, 05.03.19 г в количестве 100 кг. Инвентаризация проводилась 25.03.19 г., при взвешивании обнаружено 153 кг яблок. Определите % убыли. Ответ: 1, 29%
15. Поставщик доставил на предприятие партию кур с недовесом 30 кг. Как называется данная ситуация? Ваши действия.
16. Каждодневная потребность предприятия в мясе птицы составляет 50 кг в день. Сколько мяса птицы и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса птицы.
17. Рассчитайте размер естественной убыли при хранении 500 кг птицы охлажденной в кладовой столовой в течение 3 х дней, если нормы убыли 0,05%. Ответ: 250г.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.