

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**КОМПЛЕКТ
Контрольно оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

Комплект контрольно – измерительных материалов (КОСов) по учебной дисциплине «**Организация хранения и контроль запасов сырья**» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики:

Коржукова С.В., преподаватель спецдисциплин

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине
3. Результаты освоения дисциплины подлежащие проверке
4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины
5. Экзаменационные билеты

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими знаниями, умениями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– определять вид,	– классификацию,
ПК 2.1-2.8	обеспечивать рациональный	основные технические
ПК 3.1-3.7	подбор в	характеристики,
ПК 4.1-4.6	соответствии с	назначение,
ПК 5.1-5.6	потребностью производства	принципы действия,
ПК 6.1-6.4	технологического оборудования,	особенности устройства, правила
ОК 01	оборудования, инвентаря,	безопасной эксплуатации
ОК 02	инструментов;	различных групп
ОК 03	– организовывать	технологического
ОК 04	рабочее место для	оборудования;
ОК 05	обработки сырья,	– принципы
ОК 06	приготовления	организации
ОК 07	полуфабрикатов,	обработки сырья,
ОК 08	готовой продукции,	приготовления
ОК 09	ее отпуска в	полуфабрикатов,
ОК 10	соответствии с	готовой кулинарной
	правилами техники	и кондитерской
	безопасности,	продукции,
	санитарии и	подготовки ее к
	пожарной	реализации;
	безопасности;	– прогрессивные
	– подготавливать к	способы организации
	работе, использовать	процессов

	<p>технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные 	<p>приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.
--	---	---

Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

В результате аттестации по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья осуществляется комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Умения:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Знания:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья обеспечивает достижение студентами следующих целей и задач:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами организации хранения и контроля запасов и сырья;
- подготовка студентов к применению основ организации хранения и контроля запасов и сырья в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основ организации хранения и контроля запасов и сырья;
- изучение устройства и назначения основных видов складских помещений, правил их безопасного использования;
- изучение правил отпуска продукции;
- научиться правильно делать запасы сырья, хранить и отпускать его со склад.

Вопросы для устного (письменного) опроса

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Устный опрос.

Введение.

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.

Раздел 1: Основные группы продовольственных товаров.

1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.

Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.

2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

3. Товароведная характеристика зерновых товаров.

4. Товароведная характеристика молока, молочных продуктов.

5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.

7. Товароведная характеристика яичных продуктов.

8. Товароведная характеристика пищевых жиров.

9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Раздел 2: Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.

2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.

Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.

3. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).

4. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.

5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота.

Требования, предъявляемые к таре.

6. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.
7. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.
8. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.
9. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.
10. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
11. Сроки реализации хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.
12. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.
13. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.
14. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.
15. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.
16. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.
17. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.
18. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.
19. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.

Вопросы

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

1. Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.
2. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.
3. Основные источники продовольствия для предприятия общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чём состоит функция брокеров и торговых агентов?
6. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продуктов.
7. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
8. Какие функции выполняет складское хозяйство?
9. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
10. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
11. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
12. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
13. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.
14. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
15. Дайте характеристику этапов при приёмке продовольствия.
16. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
17. Назовите последовательность складских операций.
18. Перечислите оборудование складских помещений.
19. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.
20. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.
21. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
22. Перечислите способы хранения продовольствия.
23. Виды потери при хранении продовольственных товаров.
24. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.
25. Понятие тары, и её назначение.
26. Классификация тары.
27. Требования, предъявляемые к таре.
28. Назовите правила приёмки, возврата и оплаты тары.
29. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.
30. Назовите виды весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.

31. Перечислите требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.

Тестирование.

Инструкция: выбрать один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

- 1. Основная зерновая культура.**
 - А) пшеница
 - Б) овёс
 - В) рожь
- 2. От чего зависит пищевая ценность крупы**
 - А) от вида и характера обработки
 - Б) от химического состава
 - В) от вида зерна.
- 3. Из пшеницы вырабатывают**
 - А) толокно
 - Б) манную крупу
 - В) геркулес
- 4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы**
 - А) гречиха
 - Б) продел
- 5. Прогоркание крупы это....**
 - А) плесневение
 - Б) порча в результате длительного хранения
 - В) окисление жира
- 6. Важные составные части муки**
 - А) углеводы
 - Б) крахмал и белки
 - В) витамины
- 7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении**
 - А) мука
 - Б) сахар
 - В) соль
- 8. По какому признаку делятся макаронные изделия**
 - А) по виду
 - Б) по форме
 - В) по размеру
- 9. Ответственная операция при изготовлении макарон**
 - А) замес теста
 - Б) формование
 - В) сушка
- 10. высушенные продукты растительного происхождения**
 - А) приправы
 - Б) молодые побеги растений
 - В) пряности
- 11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки**
 - А) ничего
 - Б) расплывается и киснет
 - В) получается пористое изделие
- 12. время выпечки хлеба**
 - А) 30 мин.

- Б) от 8 до 80 мин.
- В) от 50 до 120 мин.

13. опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки
- Б) 50% воды – 50% муки
- В) 60% воды – 40% муки

14. Закваска для бараночных изделий

- А) закваска
- Б) притвор
- В) солод

15. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат
- В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки
- В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

20. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

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

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

А) торт

Б) пирожное

В) пряники

33. из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

А) жир

Б) хлеб

В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

36. Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана

Б) сливки

- В) йогурт
- 38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.**
- А) мороженное
Б) сливки
В) йогурт
- 39. Высушенная смесь яйца**
- А) омлет
Б) яичный порошок
В) меланж
- 40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**
- А) можно.
Б) нельзя
В) не имеет значения
- 41. Главная ткань мяса**
- А) соединительная
Б) жировая
В) мышечная
- 42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.**
- А) парное
Б) мороженное
В) остывшее.
- 43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.**
- А) печень.
Б) сердце
В) желудок.
- 44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.**
- А) мясо птицы
Б) мясные полуфабрикаты
В) котлеты
- 45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.**
- А) мясная гастрономия
Б) консервы
В) колбасы
- 46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.**
- А) копчености
Б) мясные консервы
В) колбаса
- 47. К семейству осетровых относится:**
- А) семга
Б) белуга
В) сом
- 48. К семейству карповых относится:**
- А) лещ
Б) стерлядь
В) окунь
- 49. Как можно определить качество живой рыбы.**
- А) держится на поверхности аквариума
Б) плавает по всему аквариуму
В) держится на дне
- 50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы**
- А) засол

- Б) замораживание
В) копчение
- 51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.**
А) копченая
Б) сушеная
В) вяленая
- 52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**
А) копчение
Б) вяление
В) охлаждение
- 53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**
А) мясо
Б) икра
В) рыба
- 54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.**
А) вкусовые вещества
Б) алкогольные напитки
В) крупы
- 55. Минеральная вода относится к:**
А) безалкогольным напиткам
Б) алкогольным напиткам
В) слабоалкогольным напиткам.
- 56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**
А) Вкусовые товары
Б) кофейные напитки
В) чайные напитки
- 57. К каким пряностям относится перец душистый**
А) семенным
Б) плодовым
В) листовым
- 58. Какую крупу получают из пшеницы**
А) манную
Б) пшеничную
В) перловую
- 59. Из чего получают крупу перловую**
А) из овса
Б) из ячменя
В) из овса
- 60. Незрелые плоды оливкового дерева**
А) маслины
Б) оливки
В) каперсы

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Тема 1: Организация продовольственного снабжения.

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. 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 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. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:
 - а) соответствие техническим условиям;
 - б) работоспособность оборудования;
 - в) целостность упаковки;
 - г) все ответы верны.

Тема 3: 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 несоропортящихся 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 крючках, 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 4: 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) товароборот;
 - 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 5: 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) циферблатные;
 - 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:

1	2	3	4	5
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»

Ответы на тесты:

Вар.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	б	а	в	а	б	а	б	в	б	г	б	а	в	г	г	а	б	а	б	-
2	а	г	а	г	г	б	б	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	б	а	в	б	а	б	б	в	б	в,б,а,г	б	г	г	в	а	г	б	в	а	а
4	в	а	а	а	г	б	в	г	а	б	в	г	б	г	в	г	-	-	-	-
5	в	б	г	в	в	а	б	г	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Критерии оценки учебной деятельности Тестирование

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если количество правильных ответов 30% - 60%;

Оценка «хорошо» выставляется, если количество правильных ответов 61%-90%;

Оценка «отлично» выставляется, если количество правильных ответов 91%-100%.

Экзаменационный материал для проведения экзамена по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Группы показателей качества продовольственных товаров.
2. Классификация весов по измеряемым величинам и устройству.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Группы показателей качества продовольственных товаров.
2. Классификация весов по измеряемым величинам и устройству.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Дефекты: понятие, классификация, причины возникновения.
2. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Дефекты: понятие, классификация, причины возникновения.
2. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Потребительские свойства продовольственных товаров.
2. Товарные запасы: понятие, значение.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Источники снабжения и поставщики.
2. Правила оценки состояния запасов сырья и продуктов.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Классификация основных групп продовольственных товаров.
2. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Организация договорных отношений с поставщиками.
2. Методы контроля возможных хищений на производстве.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Понятие складского хозяйства.
2. Правила инвентаризации запасов.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Тара: понятие, назначение, классификация.
2. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Тарное хозяйство: понятие, назначение.
2. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на ПОП.
2. Правила оформления заказа на продукты со склада.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Технологический процесс товародвижения.
2. Условия хранения продовольственных товаров.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Какие функции выполняет складское хозяйство
2. Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Возможные риски при хранении продуктов.
2. Требования предъявляемые к таре.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Источники снабжения и поставщики.
2. Правила оценки состояния запасов сырья и продуктов.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Технологический процесс товародвижения.
2. Условия хранения продовольственных товаров.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Сроки реализации хранения скоропортящихся продуктов.
2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Возможные риски при хранении продуктов.
2. Требования предъявляемые к таре.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Правила оформления заказа на продукты со склада.
2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация
хранения и контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.
2. Условия хранения продовольственных товаров.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Суражский промышленно – аграрный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УР
/ _____ /

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: II
Наименование учебной дисциплины: ОП.02 Организация хранения и
контроль запасов сырья

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.
2. Требования предъявляемые к таре.