

**Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по
учебной дисциплине**

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный
общепрофессиональный цикл

Ветлужский район

2021 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по учебной дисциплине ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Разработчики:

ГБПОУ Ветлужский лесоагротехнический техникум.

Лебедева.Н.Г. - преподаватель биологии, химии и общепрофессиональных дисциплин 1 кв категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1. Область применения оценочных средств	3
1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации	
2. Комплект оценочных средств	4
2.1. Задания для проведения текущего контроля.	4
3. Материалы для экзамена	17

1.1 Область применения оценочных средств

Результатом освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является подготовка специалистов знающих роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

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

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации
<p>уметь У.1. Определять наличие запасов и расход продуктов (формулировка ПС: Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения)</p>	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
<p>У.2. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов (формулировка WS: Убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения)</p>	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
<p>У.3. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов (формулировка WS: Учитывать санитарные требования к</p>	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен

<i>хранению пищевых продуктов (НАССР)</i>			
У4. Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
У5. Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
знать: 3.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров(<i>формулировка WS: Уметь распознать гастрономический уровень</i>)	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов(<i>формулировка WS: Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта</i>)	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов(формулировка ПС: Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции)	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.4. Методы контроля качества продуктов при хранении	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии.

	вопросов		экзамен
3.5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов(<i>формулировка ПС: Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</i>);	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.6. Виды снабжения	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.7. Виды складских помещений и требования к ним	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.8. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.9. Методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.10. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд(<i>формулировка WS: Знать программные решения (например, программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов)</i>)	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.11. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.12. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.13. Правила оценки состояния запасов на производстве	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.14. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии.

	вопросов		экзамен
3.15. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков (<i>формулировка WS: Заполнять заказы на покупку при получении соответствующих инструкций</i>)	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен
3.16. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Решение практических задач и тестовых вопросов	Практическая работа, задание.	Текущий контроль: контроль на практическом занятии. экзамен

2. Фонд оценочных средств

2.1. Задания для проведения текущего контроля. (содержание всех заданий для текущего контроля).

Фонд оценочных средств содержит в себе следующие типы заданий: тестовые задания. В каждом задании по несколько примеров и вариантов.

Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ ТЕСТ

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

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.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	б	а	в	а	б	а	б	в	б
№ ?	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответ	г	б	а	в	г	г	а	б	а
№ ?	19								
Ответ	б								

Критерии оценки

19-13 баллов – оценка «5»

12-10 баллов – оценка «4»
9-7 баллов – оценка «3»
Менее 7 баллов – оценка «2»

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ

ТЕСТ

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

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.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	а	г	а	г	г	б	б	г	в

Критерии оценки

9-7 баллов – оценка «5»
6-5 баллов – оценка «4»
4 балла – оценка «3»
Менее 4 баллов – оценка «2»

Раздел 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ТЕСТ

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

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 нескоро 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.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	б	а	в	б	а	б	б	в	б
№ ?	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответ	вбаг	б	г	г	в	а	г	б	в
№ ?	19	20							
Ответ	а	а							

Критерии оценки

20-16 баллов – оценка «5»

15-12 баллов – оценка «4»

11-8 баллов – оценка «3»

Менее 8 баллов – оценка «2»

**Раздел 4. УПРАВЛЕНИЕ РАСХОДОМ ПРОДУКТОВ БЛЮД НА
ПРОИЗВОДСТВЕ
ТЕСТ**

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

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, коробка, 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.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	в	а	а	а	г	б	в	г	а
№ ?	10	11	12	13	14	15	16		
Ответ	б	в	г	б	г	в	г		

Критерии оценки

- 16-14 баллов – оценка «5»
13-11 баллов – оценка «4»
10-8 баллов – оценка «3»
Менее 8 баллов – оценка «2»

**Раздел 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДСКОГО И ТАРНОГО ХОЗЯЙСТВА
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТЕСТ**

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

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.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	в	б	г	в	в	а	б	г	г
№ ?	10								
Ответ	в								

Критерии оценки

- 10-7 баллов – оценка «5»
- 6-5 баллов – оценка «4»
- 4 баллов – оценка «3»
- Менее 4 баллов – оценка «2»

Билеты к экзамену

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « _____ » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №1.

1. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания
2. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
3. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью: а) колбаса с/к; б) овощи свежие в) сливочное масло г) молоко;

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.

Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №2.

1. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов
2. Хранение продовольственных товаров: режимы и способы.
3. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы –8* С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

Т.А.ЛАВРЕНОВА

подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.В.Замышляева

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №3.

1. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Порядок отпуска сырья и продуктов на производство
3. Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №4.

1. Кисло-молочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
3. При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайте характеристику и укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.

Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

СОГЛАСОВАНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №5.

1. Субпродукты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Классификация тары и организация тарного хозяйства
3. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы

из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.
Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолого – экономического цикла
руководитель МК

Т.А.ЛАВРЕНОВА

подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.В.Замышляева

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №6.

1. Яйца и яичепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Составьте отчет о движении продуктов и тары на производстве.
3. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы

из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолого – экономического цикла
руководитель МК

Т.А.ЛАВРЕНОВА

подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.В.Замышляева

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №7.

1. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
2. Способы и режим хранения продовольственных товаров
3. Составьте инструкцию по безопасности хранения продуктов.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолого – экономического цикла
руководитель МК

Т.А.ЛАВРЕНОВА

подпись

Протокол №

от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.В.Замышляева

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №8.

1. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, укажите кулинарное использование.
2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.
3. Расшифруйте маркировку консервов: 051017

135158

1Р .

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

Т.А.ЛАВРЕНОВА

подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.В.Замышляева

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №9.

1. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.
3. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы

из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.
Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « _____ » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №10.

1. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.
3. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 –х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.
Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « _____ » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №11.

1. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.
2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
3. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке?

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « _____ » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №12.

1. Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Правила приемки продовольственных товаров.
3. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью а) мука б) крупнокусковые полуфабрикаты в) рыба охлажденная; г) язык говяжий

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №13.

1. Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требования к качеству. Упаковка и хранение.
2. Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.
3. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №14.

1. Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии
2. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.
3. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка)

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы

из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.
Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*

подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №15.

1. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
2. Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.
3. Определите результат инвентаризации. Остаток по товарному отчёту на производстве составил 39200.00 При проведении инвентаризации обнаружено:
Деньги в кассе – 15400.00 Продукты – 20200.00 Готовые изделия 2500.00

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.
Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №16.

1. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов используемых на предприятиях общественного питания
2. Товарные запасы на складе и на производстве
3. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырые очищенные).

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.

Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « _____ » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №17.

1. .Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
2. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпусков товаров и продуктов
3. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « _____ » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №18.

1. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
3. Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №19.

1. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования
3. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

СОГЛАСОВАНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №20.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов
2. Способы и режим хранения продовольственных товаров.
3. Составление договора поставки на продовольственные товары

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

Т.А.ЛАВРЕНОВА

подпись

Протокол №

от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

М.В.Замышляева

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет № 21.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
3. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 20 кг.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*

подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*

подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №22.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров
2. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).
3. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол № _____
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №23.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров
2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов
3. Классифицируйте колбасные изделия по способу тепловой обработки.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технолога – экономического цикла
руководитель МК

_____ *Т.А.ЛАВРЕНОВА*
подпись

Протокол №
от « » _____ 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ *М.В.Замышляева*
подпись

от « » _____ 20 г.

Дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №24.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.
2. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
3. На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макаронны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Преподаватель _____ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;

- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .