

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	Ошибка!
Закладка не определена.	
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).....	Ошибка! Закладка не определена.
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	36
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА.....	117

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья (адаптационная дисциплина).

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в ходе освоения материала в форме устного опроса, выполнения письменных заданий по теме занятия. В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное корректирующее общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

Формы и методы текущего контроля: письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу прикладываются: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

- 1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
4. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, компьютерное сопровождение, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать				
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Дает письменные определения и характеризует основные группы продовольственных товаров	1	тестирование	1
– общие требования к качеству сырья и продуктов;	Перечисляет общие требования к качеству сырья и продуктов	1	тестирование	1
– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Описывает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	1.2 – 1.8, 2.2	Тестирование, теоретические вопросы	1, 2 4, 7
– методы контроля качества продуктов при хранении;	Дает письменную характеристику методам контроля качества продуктов при хранении	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	3 4, 6
– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Перечисляет способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	3, 4, 6
– виды снабжения;	Дает письменные определения видам снабжения	2.1	Тестирование, теоретические вопросы	4, 5, 6
– виды складских помещений и требования к ним;	Перечисляет виды складских помещений и требования к ним	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	3 4, 6
– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Называет периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2.2	Тестирование, теоретические вопросы	2 4, 7
– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Применяет методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	3 4, 6
– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Использует программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2.5	Тестирование, теоретические вопросы	2, 6 4
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Перечисляет современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	3 4, 6,
– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Применяет методы контроля возможных хищений запасов на производстве	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	3
– правила оценки состояния запасов на производстве;	Выполняет правила оценки состояния запасов на производстве	2.3	Тестирование, теоретические вопросы	4, 6,
– процедуры и правила инвентаризации запасов	Выполняет процедуры и правила инвентаризации	2.5	Тестирование,	2, 4

продуктов;	запасов продуктов		теоретические вопросы	6
– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Выполняет правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	2.4	Тестирование, теоретические вопросы	6 4
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Заполняет виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	2.4	Тестирование, теоретические вопросы	6 4
Должен уметь				
– определять наличие запасов и расход продуктов;	определяет наличие запасов и расход продуктов	2.5	Практические задания	9
– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов	2.3	Практические задания	9
– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	2.3	Практические задания	8
– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	2.3	Практические задания	9
– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	составляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	2.4	Практические задания	8, 9, 10
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирует информационный поиск Владеет способами систематизации информации	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.).	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Использует информационные технологии, развивает устные коммуникативные способности с учетом национальных особенностей и толерантности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимает значимости своей профессии, демонстрирует понимание общечеловеческих ценностей с обществе	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,	Соблюдает правила экологической безопасности	Р. 1 и 2	Тестирование,	1-10

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	при ведении профессиональной деятельности; обеспечивает эффективность ресурсосбережения на рабочем месте		теоретические вопросы, практические задания	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выбирает эффективные информационные технологии для выполнения профессиональных задач.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл определений на известные профессиональные темы, правильно пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Организует и осуществляет процессы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Использует различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организует упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10

обслуживания.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Обеспечивает приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое	Применяет, комбинирует различные способы	Р. 1 и 2	Тестирование,	1-10

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		теоретические вопросы, практические задания	
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию	Разрабатывает, изменяет ассортимент,	Р. 1 и 2	Тестирование,	1-10

рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	разрабатывает и адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		теоретические вопросы, практические задания	
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Составляет графики работы с учетом потребности организации питания; организует обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Рассчитывает по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; ведет утвержденную учетно-отчетную документацию; организует документооборот.	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Планирует, организывает, контролирует и оценивает работу подчиненного персонала;	Р. 1 и 2	Тестирование, теоретические вопросы, практические задания	1-10

Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

**Тестовые задания к разделу 1
«Основные группы продовольственных товаров»**

Вариант № 1

1. Исключить лишнее. К корнеплодам типа моркови относятся:
А) пастернак
Б) морковь
В) сельдерей
Г) редька
2. Продолжительность послеуборочного (лечебного) периода картофеля составляет:
А) 5-7 дней
Б) 10-12 дней
В) 15-18 дней
Г) до 3-х дней
3. Исключить лишнее. К семечковым плодам относятся:
А) айва
Б) ирга
В) мушмула
Г) кизил
4. К какому виду грибов относится перечный гриб?
А) ложный
Б) сложный
В) съедобный
Г) трубчатый
5. Выберите правильный ответ. Рыбу, содержащую в тканях не менее ... поваренной соли, принято называть соленой.
А) 0,5%
Б) 2 %
В) 1,5%
Г) 1%
6. В каком возрасте производят убой КРС для получения говядины?
А) старше 3 лет
Б) до 3-х лет
В) до 1,5 лет
Г) до 1 года
7. Какова температура парного мяса?
А) до 36 °С
Б) более 36 °С
В) 10-15 °С
Г) 1-3 °С
8. Выберите правильный ответ (показатель). Обязательные для всех партий зерна, используемых на любые цели.
А) зараженность вредителями хлебных запасов
Б) натура
В) содержание микотоксинов
Г) всхожесть и энергия прорастания
9. Пресный молочный продукт с массовой долей жира не более 9,5%, изготовленный из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке. Определите, к какому виду молока относится данная характеристика.
А) натуральное
Б) питьевое
В) сырое

Г) нежирное

10. Какова температура и срок хранения замороженных яичных продуктов?

А) $-5-6^{\circ}\text{C}$ и 8 мес.

Б) $-7-8^{\circ}\text{C}$ и 9 мес.

В) $-8-9^{\circ}\text{C}$ и 10 мес.

Г) $-10-12^{\circ}\text{C}$ и 12 мес.

Вариант № 2

1. Выберите правильный ответ. К капустным кочанным овощам относится:

А) брюссельская

Б) брюква

В) кольраби

Г) мангольд

2. При какой температуре хранится картофель в послеуборочный период?

А) $3-8^{\circ}\text{C}$

Б) $6-8^{\circ}\text{C}$

В) $13-18^{\circ}\text{C}$

Г) $10-12^{\circ}\text{C}$

3. Исключить лишнее. К косточковым плодам относится:

А) рябина

Б) абрикос

В) слива

Г) черешня

4. К какому виду относится ложный опенок кирпично-красный?

А) съедобный

Б) ядовитый

В) ложный

5. Каким способом солят рыбу?

А) мокрым и сухим

Б) сухим

В) мокрым, сухим и смешанным

Г) смешанным

6. В каком возрасте производят убой КРС для получения мяса молодняка?

А) старше 3-х лет

Б) в 1 мес.

В) в 2 мес.

Г) 3 мес. до 3 лет

7. Какова температура остывшего мяса?

А) не выше 15°C

Б) $10-15^{\circ}\text{C}$

В) $7-10^{\circ}\text{C}$

Г) $1-3^{\circ}\text{C}$

8. Выберите правильный ответ (показатель). Обязательные при оценке партий зерна для определенного назначения.

А) влажность

Б) всхожесть и энергия прорастания

В) состав микрофлоры

Г) содержание примесей

9. Молоко, значения массовой доли жира или белка, или СОМО которого приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах. Определите, к какому виду молока относится данная характеристика?

А) восстановленное

Б) нежирное

- В) нормализованное
 - Г) цельное
10. Какова температура и срок хранения меланжа?
- А) $-(6-8)^{\circ}\text{C}$ и 8 мес.
 - Б) $-(8-10)^{\circ}\text{C}$ и 10 мес.
 - В) $-(4-6)^{\circ}\text{C}$ и 6 мес.
 - Г) $-(10-12)^{\circ}\text{C}$ и 15 мес.

Вариант № 3

1. Исключить лишнее: К шпинатным относится:
 - А) спаржа
 - Б) щавель
 - В) шпинат
 - Г) мангольд
2. Какова относительная влажность воздуха должна быть в помещениях при лечебном периоде хранения картофеля?
 - А) 90-95%
 - Б) 80-85%
 - В) 75-80%
 - Г) до 75%
3. Выберите неправильный ответ. К ложным ягодам не относится:
 - А) земляника
 - Б) клубника
 - В) шиповник
 - Г) ирга
4. К какому виду относится трюфель черный?
 - А) съедобный
 - Б) ядовитый
 - В) ложный
5. Перед вялением крупную рыбу разделявают, а мелкую без разделки подвергают посолу в течении Найдите правильный ответ.
 - А) 3-5 дней
 - Б) 6-8 дней
 - В) 10-12 дней
 - Г) 2 дней
6. Мясо ... грубое, имеет темно-красный цвет и неприятный специфический запах. К какому виду мяса свинины относится данная характеристика мяса?
 - А) поросят
 - Б) свиноматок
 - В) боровов
 - Г) хряков
7. Какова температура охлажденного мяса?
 - А) $0-4^{\circ}\text{C}$
 - Б) $5-8^{\circ}\text{C}$
 - В) $10-15^{\circ}\text{C}$
 - Г) $-1-3^{\circ}\text{C}$
8. Выберите правильный ответ. К дополнительным показателям качества относятся:
 - А) содержание примесей
 - Б) влажность
 - В) химический состав зерна
 - Г) натура зерна
9. Пастеризованное молоко с требуемым содержанием жира, вырабатываемое из сухого молока или из молочных консервов, и воды. Определите, к какому виду молока относится данная характеристика?
 - А) восстановленное
 - Б) нормализованное
 - В) цельное
 - Г) обезжиренное

10. Какова температура и срок хранения замороженных яичных продуктов?
- А) $-5-6$ °C и 8 мес.
 - Б) $-7-8$ °C и 9 мес.
 - В) $-8-9$ °C и 10 мес.
 - Г) $-10-12$ °C и 12 мес.

Вариант № 4

1. Выбрать один правильный ответ. К зеленым лукам не относится:
- А) батун
 - Б) слизун
 - В) эскариол
 - Г) шнитт
2. Какова температура в период охлаждения картофеля?
- А) $7-8$ °C
 - Б) $1-3$ °C
 - В) $3-6$ °C
 - Г) $0-2$ °C
3. К сложным ягодам не относится?
- А) морошка
 - Б) шелковица
 - В) кизил
 - Г) малина
4. К какому виду относится шампиньоны лесные?
- А) ложный
 - Б) съедобный
 - В) ядовитый
5. Какова температура горячего копчения?
- А) $80-170$ °C
 - Б) 180 °C
 - В) 70 °C
 - Г) 200 °C
6. Очень нежное мясо розового цвета. Жировые отложения белого цвета, как правило, практически отсутствуют. Определите, к какому виду мяса относится данная характеристика.
- А) говядина
 - Б) телятина
 - В) мясо свиноматок
 - Г) мясо боровов
7. Какова температура замороженного мяса?
- А) $-7-10$ °C
 - Б) $-15-20$ °C
 - В) $-22-25$ °C
 - Г) до 0 °C
8. В зависимости от формы зерно риса может быть ... типов. Выберите правильный ответ и вставьте недостающую цифру.
- А) 3
 - Б) 5
 - В) 2
 - Г) 4
9. Какова должна быть температура при приемке молока на предприятия?
- А) не выше 8 °C

- Б) не выше 10 °С
 - В) от 8 до 10 °С
 - Г) 15 °С
10. Какова температура и срок хранения меланжа?
- А) –(6-8) °С и 8 мес.
 - Б) –(8-10) °С и 10 мес.
 - В) –(4-6) °С и 6 мес.
 - Г) –(10-12) °С и 15 мес.

Вариант № 5

1. Выбрать правильный ответ. К пряно-вкусовым корневищным относится:
- А) катран
 - Б) эскариол
 - В) мангольд
 - Г) пастернак
2. Что такое радуризация?
- А) обработка гамма-лучами
 - Б) обработка альфа-лучами
 - В) обработка этрелом
 - Г) обработка бетта-лучами
3. Выберите правильный ответ. К настоящим ягодам относится:
- А) жимолость
 - Б) шелковица
 - В) малина
 - Г) земляника
4. Выберите правильный ответ. К губчатым относятся:
- А) маслята
 - Б) трюфели
 - В) опята
 - Г) шампиньоны
5. Какова температура холодного копчения рыбы?
- А) 18-28 °С
 - Б) 30 °С
 - В) 15 °С
 - Г) 50 °С
6. Нежное бледно-розовое мясо, имеет слегка сладковатый вкус. К какому виду относится данная характеристика мяса?
- А) крольчатина
 - Б) зайчатина
 - В) курятина
 - Г) индюшатина
7. Какую форму имеет ветеринарное клеймение?
- А) овальную
 - Б) прямоугольную
 - В) треугольную
 - Г) круглую
8. Из какого вида зерна получают манную крупу?
- А) пшеница крупяная
 - Б) ячмень
 - В) овес
 - Г) просо
9. Необезжиренное молоко без каких-либо добавок. Это молоко - сырье без извлечений и

добавок молочных и немолочных компонентов. Определите, к какому виду молока относится данная характеристика.

А) натуральное

Б) свежее

В) обезжиренное

Г) восстановленное

10. Какова температура и срок хранения замороженных яичных продуктов?

А) –(5-6) 0С и 8 мес.

Б) –(7-8) 0С и 9 мес.

В) –(8-9) 0С и 10 мес.

Г) –(10-12) 0С и 12 мес.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Тесты по темам:

2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Вариант 1

1. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

А) комплексный

Б) экспертный

В) однородный

2. Выбрать правильный ответ. Под однородной партией при отборе проб понимают:

А) отборные сорта

Б) товары одного вида

В) группа товаров

3. Выбрать правильный ответ. В выборку не включают товары:

А) овощи в ящиках

Б) овощи в мешках

В) овощи в нарушенной таре

4. Выбрать правильный ответ. Отбор проб сыпучих материалов выполняют в:

А) 1 месте

Б) 2 местах

В) 3 местах

5. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров выполняется:

А) начальником

Б) дегустатором

В) технологом

6. Исключить лишнее. Цели инвентаризации:

А) соблюдение правил хранения запасов сырья

Б) соблюдение условий хранения запасов сырья

В) соблюдение сроков хранения запасов сырья

7. Исключить лишнее. Инвентаризация проводится путем:

А) пересчета

Б) учета

В) измерения

8. Исключить лишнее. Внеплановая инвентаризация проводится:

- А) по требованию члена бригады
- Б) по требованию руководителя
- В) по требованию населения

9. Выбрать правильный ответ. Акты инвентаризации составляются в экземплярах не менее:

- А) 2
- Б) 3
- В) 4

10. Выбрать правильный ответ. В конце отчетного года результаты инвентаризаций обобщаются в:

- А) итоговую отчетность
- Б) итоговую ведомость
- В) сличительную ведомость

Вариант 2

1. Выбрать правильный ответ. Методы определения показателей качества товаров:

- А) комплексный
- Б) расчетный
- В) однородный

2. Выбрать правильный ответ. Часть объединенной пробы называется пробой:

- А) отобранной
- Б) средней
- В) итоговой

3. Исключить лишнее. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- А) состояние упаковки
- Б) состояние химического состава
- В) состояние поверхности

4. Исключить лишнее. Для проведения инвентаризации создается комиссия, в состав которой включается:

- А) представитель администрации
- Б) представитель бухгалтерии
- В) материально- ответственное лицо

5. Выбрать правильный ответ. Состояние маркировки товара определяют при способе оценки:

- А) органолептическом
- Б) физическом
- В) химическом

6. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в кладовых, не реже одного раза в:

- А) месяц
- Б) квартал
- В) полгода

7. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- А) при ликвидации организации

- Б) перед годовой отчетностью
 - В) неожиданно для материально- ответственного лица
8. Выбрать правильный ответ. Выборочная инвентаризация проводится в случаях:
- А) нарушения сроков проведения инвентаризации
 - Б) перед годовой отчетностью
 - В) неожиданно для материально- ответственного лица
9. Выбрать правильный ответ. Перед инвентаризацией издается приказ по форме:
- А) произвольной
 - Б) типовой
 - В) утвержденной руководителем предприятия
10. Исключить лишнее. Сличительная ведомость составляется на основании данных:
- А) инвентаризации
 - Б) описи имущества
 - В) учета

Вариант 3

1. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:
- А) статистический
 - Б) экспертный
 - В) однородный
2. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:
- А) колбасы
 - Б) вина
 - В) сахара
3. Выбрать правильный ответ. Перед отбором проб жидких товаров их содержимое предварительно:
- А) встряхивают
 - Б) сливают
 - В) перемешивают
4. Выбрать правильный ответ. Размеры проб зависят от:
- А) размера партии
 - Б) качества партии
 - В) качества тары
5. Выбрать правильный ответ. Вкусовые ощущения лучше воспринимаются при температуре:
- А) 10 – 20⁰С
 - Б) 20 -30⁰С
 - В) 30 -40⁰С
6. Исключить лишнее. Цели инвентаризации:
- А) обеспечение сохранности запасов сырья
 - Б) соблюдение сроков хранения запасов сырья
 - В) оценки фактического физического состояния сырья
7. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в производственных цехах, не реже одного раза в:
- А) месяц

- Б) квартал
 - В) полгода
8. Исключить лишнее. Внезапную инвентаризацию назначают при наличии данных о фактах:
- А) обмана потребителей
 - Б) уничтожения имущества
 - В) плановой инвентаризации
9. Выбрать правильный ответ. В период подготовки к инвентаризации необходимо проверить:
- А) стоимостную оценку остатков товара
 - Б) наличие ответственного лица
 - В) наличие комиссии
10. Выбрать правильный ответ. Сличительные ведомости типовых форм составляются при:
- А) не заполнении некоторых строк в акте
 - Б) расхождении фактических данных с бухгалтерскими
 - В) утере актов

Вариант 4

1. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:
- А) комплексный
 - Б) экспертный
 - В) однородный
2. Выбрать правильный ответ. Органолептическим методом определяют следующие показатели:
- А) состояние упаковки
 - Б) химический состав
 - В) крупность помола муки
3. Выбрать правильный ответ. Состояние упаковки товара определяют при способе оценки:
- А) органолептическом
 - Б) физическом
 - В) химическом
4. Исключить лишнее. Химическими методами оценки качества товаров определяют содержание в продукте:
- А) воды
 - Б) соли
 - В) микробов
5. Выбрать правильный ответ. Пробная выпечка хлеба относится к методу оценки качества:
- А) товароведно-технологическому
 - Б) микробиологическому
 - В) биохимическому
6. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в буфетах, не реже двух раз в:
- А) месяц
 - Б) квартал
 - В) полгода
7. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:
- А) в случае пожара
 - Б) перед годовой отчетностью
 - В) неожиданно для материально-ответственного лица

8. Выбрать правильный ответ. Перед инвентаризацией на предприятии издается приказ, утвержденный:
- А) инвентаризационной комиссией
 - Б) главным бухгалтером
 - В) руководителем предприятия
9. Выбрать правильный ответ. Недостача товара и его порча в пределах норм естественной убыли, обнаруженные при инвентаризации, относятся на:
- А) счет виновных лиц
 - Б) издержки производства
 - В) финансовые результаты
10. Выбрать правильный ответ. Инвентаризация – это основной способ фактического контроля:
- А) прибыли предприятия
 - Б) сохранности товаров
 - В) реализации товаров

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Тест по теме 2.3

Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Вариант 1

1. Исключить лишнее. Для хранения картофеля на предприятиях общественного питания используют склады:
- А) без освещения
 - Б) с искусственным освещением
 - В) с дневным освещением
2. Выбрать правильный ответ. Не допускается принимать картофель:
- А) отборных сортов
 - Б) с механическими повреждениями до 5%
 - В) запаренный
3. Выбрать правильный ответ. Овощи и картофель рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:
- А) 0-2
 - Б) 2-4
 - В) 6-8
4. Исключить лишнее. Лица, сопровождающие продовольственное сырье должны иметь:
- А) личную медицинскую книжку
 - Б) санитарную одежду
 - В) чистую тару
5. Выбрать правильный ответ. Продукты, запрещенные к приему на общепите:
- А) продукция домашнего приготовления
 - Б) продукция в исправной таре
 - В) скоропортящиеся продукты
6. Выбрать правильный ответ. Срок хранения полуфабрикатов, сутки:
- А) 0,5-1
 - Б) 1-2
 - В) 2,5-3

7. Выбрать правильный ответ. Условия хранения мясопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:
- А) 65-75
 - Б) 75-85
 - В) 85-90
8. Выбрать правильный ответ. Срок хранения сухих продуктов, сутки:
- А) 3-5
 - Б) 5-10
 - В) 10-15
9. Выбрать правильный ответ. Требования к качеству баклажанов (они должны быть):
- А) с недоразвитыми белыми семенами
 - Б) с легкой остротой
 - В) без плодоножки
10. Выбрать правильный ответ. Сушеные овощи упаковывают в:
- А) фанерные барабаны
 - Б) полиэтиленовый пакет
 - В) тканевые мешки

Вариант 2

1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения мясопродуктов, сутки:
- А) 1-2
 - Б) 2-4
 - В) 4-6
2. Выбрать правильный ответ. Условия хранения рыбопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:
- А) 65-75
 - Б) 75-85
 - В) 85-95
3. Исключить лишнее. Запрещается принимать мясо сельскохозяйственных животных:
- А) без клейма
 - Б) без ветеринарного свидетельства
 - В) по состоянию сухожилий
4. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать консервы с:
- А) бомбаж
 - Б) амбарными вредителями
 - В) признаками гнили
5. Выбрать правильный ответ. Срок хранения гастрономических продуктов, сутки:
- А) 1-2
 - Б) 2-6
 - В) 6-8
6. Выбрать правильный ответ. Фрукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:
- А) 1-2
 - Б) 2-4
 - В) 6-8
7. Выбрать правильный ответ. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку:
- А) «Продукты»
 - Б) «Овощи»

- В) «Спецмашина»
8. Исключить лишнее. Лук репчатый и чеснок по качеству делят на:
- А) отборный
 - Б) обыкновенный
 - В) сортовой
9. Выбрать правильный ответ. Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного питания, должны сопровождаться:
- А) лицензией, удостоверяющей их качество
 - Б) маркировочным ярлыком на каждом тарном месте
 - В) требованием классности
10. Выбрать правильный ответ. Сушеную рыбу упаковывают в:
- А) картонные ящики
 - Б) плетеные корзины
 - В) полиэтиленовые пакеты

Вариант 3

1. Выбрать правильный ответ. Гастрономические продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:
- А) 1-2
 - Б) 2-4
 - В) 4-6
2. Исключить лишнее. Принятые на хранение продукты:
- А) перекладывают в производственную тару
 - Б) хранят в таре поставщика
 - В) перекладывают на чистую клеенку
3. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:
- А) яйца с насечкой
 - Б) без ветеринарного свидетельства
 - В) скоропортящиеся
4. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать:
- А) экзотические фрукты
 - Б) непотрошеную птицу
 - В) грибы
5. Выбрать правильный ответ. Срок хранения яиц, сутки:
- А) 2-6
 - Б) 6-8
 - В) 8-12
6. Выбрать правильный ответ. Ягоды, зелень рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:
- А) 1-2
 - Б) 2-4
 - В) 6-8
7. Исключить лишнее. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку пищевых продуктов, должны иметь:
- А) личную медицинскую книжку
 - Б) санитарную одежду

В) специальную обувь

8. Исключить лишнее. По качеству мясо различных видов убойных животных может быть:

- А) свежим
- Б) сомнительной свежести
- В) сортовым

9. Исключить лишнее. Методы определения показателей качества:

- А) измерительные
- Б) социологические
- В) опросные

10. Выбрать правильный ответ. Соленую рыбу упаковывают в:

- А) бочки из жести
- Б) бочки стеклянные
- В) бочки деревянные

Вариант 4

1. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества продукции:

- А) статистический
- Б) социологический
- В) экспертные

2. Выбрать правильный ответ. Срок хранения вино- водочных изделий, сутки:

- А) 5-10
- Б) 10-15
- В) 15-20

3. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- А) без документов
- Б) с истекшим сроком годности
- В) цветную капусту

4. Выбрать правильный ответ. Молочно- жировые продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- А) 1-2
- Б) 2-4
- В) 4-6

5. Выбрать правильный ответ. Ягоды, зелень рекомендуется хранить на складе при влажности воздуха, °С:

- А) 65- 75
- Б) 75- 80
- В) 80- 85

6. Исключить лишнее. По качеству ягоды могут быть:

- А) зрелыми
- Б) однородной окраски
- В) без вкуса

7. Выбрать правильный ответ. Для упаковки корнеплодов используют:

- А) контейнеры
- Б) пакеты бумажные
- В) пакеты полиэтиленовые

8. Выбрать правильный ответ. Скоропортящиеся продукты перевозятся транспортом:

- А) малолитражным
- Б) изотермическим

- В) самосвалом
9. Выбрать правильный ответ. Показатели качества продукции, определяемые органолептическим методом, выражаются в:
- А) процентах
 - Б) баллах
 - В) числах
10. Исключить лишнее. По требованиям к качеству капустных овощей они должны быть:
- А) различной степени плотности
 - Б) непроросшими
 - В) подмороженные

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

Теоретические вопросы к Разделу 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

1. Основные цели инвентаризации.
2. Требования к размещению камеры пищевых отходов.
3. Перечислите виды естественной убыли пищевых продуктов.
4. Перечислить комплекс складских операций на предприятиях общественного питания.
5. Перечислить способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе.
6. Правила отпуска продуктов со склада на производство.
7. Перечислить способы исследования измерительного метода оценки качества.
8. Перечислить группы пищевых продуктов в соответствии с классификацией.
9. Перечислить виды продуктов, запрещенные к приемке в организации общественного питания с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).
10. Перечислить требования к автотранспорту, предназначенному для перевозки продуктов.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

Теоретические вопросы к теме 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

1. Что такое договор?
2. Что значит «прямые договорные связи»?
3. Какие задачи следует выполнить перед заключением договора?
4. Разделы договора.
5. За что поставщик уплачивает покупателю неустойку?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

Тест к Разделу 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

1. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:
- 1) соление
 - 2) сушка

3) тепловая обработка

4) консервирование

2. Исключить лишнее. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку пищевых продуктов, должны иметь:

- 1) личную медицинскую книжку
- 2) санитарную одежду
- 3) специальную обувь
- 4) отметку о прохождении профессиональной гигиенической подготовки

3. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- 1) без документов
- 2) с истекшим сроком годности
- 3) цветную капусту
- 4) мясо без клейма

4. Выбрать правильный ответ. Вяленой называют рыбу, подвергнутую:

- 1) сушке при высокой температуре
- 3) посолу и сушке в естественных условиях
- 2) сушке в естественных условиях
- 4) посолу в естественных условиях

5. Выбрать правильный ответ. По способу тепловой обработки молоко делят:

- 1) охлажденное
- 2) пастеризованное
- 3) кипяченое
- 4) нагретое

6. Выбрать правильный ответ. Для хранения картофеля на предприятиях общественного питания используют склады:

- 1) без освещения
- 2) с искусственным освещением
- 3) с дневным освещением
- 4) с дневным и искусственным освещением

7. Выбрать правильный ответ. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- 1) состояние упаковки
- 2) химический состав
- 3) внешний вид, вкус, запах
- 4) кислотность

8. Выбрать правильный ответ. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку:

- 1) «Продукты»
- 2) «Овощи»
- 3) «Спецмашина»
- 4) не маркируется

9. Выбрать правильный ответ. Петрушка относится к овощам:

- 1) луковым
- 2) типа моркови
- 3) салатным
- 4) пряным

10. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- 1) горох
- 2) бобы
- 3) папайя
- 4) фасоль

11. Выбрать правильный ответ. К плодово-ягодным консервам относится:

- 1) приправы
- 2) морсы
- 3) фруктовые порошки
- 4) паста томатная

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 7

Теоретические вопросы к теме 2.2 Приемка различных видов продовольственных

товаров и других товарно-материальных ценностей

ВАРИАНТ -1

1. Основные категории продовольственных товаров.
2. Какие продукты можно хранить вместе со свежими овощами?
3. Как правильно хранить замороженную рыбу?
4. Какие товары являются скоропортящимися?
5. Чем отличается хранение шампиньонов от хранения других грибов?
6. Что входит в понятие дефект и брак?
7. Назовите основные источники снабжения предприятий общественного питания?
8. Чем отличается транзитная форма поставок от складской?
9. Какую маркировку должен иметь специальный автотранспорт, транспортирующий пищевые продукты?
10. Какими документами должны сопровождаться пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного питания?
11. Причины естественной убыли товаров.
12. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
13. Назовите основное оборудование и инвентарь, используемое в складских помещениях.
14. Признаки классификации тары.
15. Достоинства и недостатки стеклянной тары.

ВАРИАНТ-2

1. Что такое сохраняемость продуктов?
2. Как долго может храниться живая рыба в аквариумах магазина?
3. Назовите методы хранения картофеля.
4. Какие яйца являются диетическими?
5. Какие показатели качества определяют органолептически?
6. Что такое ГОСТ и ТУ?
7. Что такое договор поставки товара?
8. Назовите группы складских помещений.
9. Какие продукты запрещается принимать на предприятии общественного питания?
10. Правила перевозки сметаны и творога.
11. Основные задачи складского хозяйства.
12. Какой должна быть ширина коридоров складов?
13. Назначение психрометра и ареометра.
14. Что подразумевает профилактический ремонт оборудования?
15. Достоинства и недостатки деревянной тары.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8

Практическое задание к теме 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Определение наличия запасов и расхода продуктов

Задание: Осуществите разбор и решение ситуационных задач, связанных с определением наличия запасов и расхода продуктов.

Задача № 1

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

Ответ: 0,155%; 0,465.

Задача № 2

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

Ответ: 100 кг через 2 дня

Задача № 3

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

Ответ: через 9 дней 300 кг

Задача № 4

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

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

Задача № 5

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

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

Задача № 6

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 9

Практическое задание к темам

2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

2.4 и 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Задания по решению производственных ситуаций

1. Решите производственную ситуацию:

При нормальных условиях сроки хранения сахара на складе составляют 8-10 дней, ежедневная потребность предприятия общественного питания в сахаре составляет 50 кг. В каком количестве и как часто необходимо заказывать у поставщиков сахар?

2. Определите размер естественной убыли.

Судак мороженный неглазированный в количестве 500кг. хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне.

Норма естественной убыли -0,056%

3. Определить товарные остатки на конец отчетного периода.

На начало отчетного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 35000 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Колбаса сырокопченая – 9000 руб.

Колбаса полукопченая – 1100 руб.

Рыба копченая – 1000 руб.

Ветчина «Особая» – 14900 руб.

Со склада в производство отдано:

Колбаса вареная – 7000 руб.

Сыр твердый «Эдем» - 1700руб.

Рыба копченая -7000руб.

Сыр «Пармезан» -5000руб.

4. Решите производственную ситуацию:

Каждодневная потребность предприятия общественного питания в муке пшеничной составляет 50 кг в день. Сколько муки пшеничной и как часто необходимо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

5. Определите товарные остатки на конец отчетного периода.

На начало отчетного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 18800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 7200 руб.

Крупа – 3100 руб.

Х/б изделия – 580 руб.

Овощи – 660 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5800 руб.

Мука – 480 руб.

Х/б изделия – 580 руб.

Крупа – 730 руб.

Рыба – 1120 руб.

6. Решите производственную ситуацию:

При нормальных условиях сроки хранения кукурузной муки на складе составляют 8-10 дней, ежедневная потребность предприятия общественного питания в крупе составляет 30 кг. Сколько кукурузной муки и как часто необходимо заказывать у поставщиков?

7. Определите размер естественной убыли.

Колбасы вареные -150кг; сосиски и сардельки -250кг хранятся на складе 3 суток.

Норма естественной убыли:

Колбасы вареные - 0,60%;

сосиски и сардельки -0,75%.

8. Решите производственную ситуацию:

При нормальных условиях сроки хранения рисовой крупы на складе составляют 8-10 дней, ежедневная потребность предприятия общественного питания в крупе

составляет 40 кг. Сколько рисовой крупы и как часто необходимо заказывать у поставщиков?

9. Рассчитайте размер естественной убыли.

На складе, расположенном в первой зоне, макаронные изделия в количестве 300 кг хранилась 15 суток.

Норма естественной убыли: 0,01%

10. Решите производственную ситуацию:

При нормальных условиях сроки хранения крупы манной на складе составляют 8-10 дней, ежедневная потребность предприятия общественного питания в крупе составляет 80 кг. Сколько крупы манной и как часто необходимо заказывать у поставщиков?

11. Рассчитайте размер естественной убыли.

На складе, расположенном в первой зоне, говядина охлажденная в количестве 300 кг хранилась 15 суток.

Норма естественной убыли: 0,17%

12. Решите производственную ситуацию:

При нормальных условиях сроки хранения крупы гречневой на складе составляют 8-10 дней, ежедневная потребность предприятия общественного питания в крупе составляет 80 кг. Сколько крупы гречневой и как часто необходимо заказывать у поставщиков?

13. Опишите показатели качества, методы и условия хранения, транспортирования баклажан свежих.

14. Решите производственную ситуацию:

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 1089-50

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 160-40

Продукты – 700-70

Готовые изделия – 90-20

Полуфабрикаты -190-50

15. Решите производственную ситуацию:

По документам на складе предприятия общественного питания значится остаток на сумму 21900 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 19100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 600 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2200 руб.

16. Решите производственную ситуацию:

Определить результаты инвентаризации.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 582 – 50.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 168-60

Продукты – 259-50

Готовые изделия – 126-70

17. Решите производственную ситуацию:

Каждодневная потребность предприятия общественного питания в рисовой крупе составляет 15 кг. Сколько крупы рисовой и как часто необходимо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения рисовой на складе составляют 8-10 дней.

18. Рассчитать размер естественной убыли.

На складе, расположенном в первой зоне, свинина мороженая в количестве 200 кг хранилась 15 суток.

Норма естественной убыли -0,155%

19. Решите производственную ситуацию:

При нормальных условиях сроки хранения крупы пшеничной на складе составляют 8-10 дней, ежедневная потребность предприятия общественного питания в крупе составляет 60 кг. Сколько крупы пшеничной и как часто необходимо заказывать у поставщиков?

20. Рассчитайте размер естественной убыли.

На складе, расположенном в первой зоне, говядина охлажденная в количестве 200 кг хранилась 15 суток.

Норма естественной убыли: 0,17%

21. Определить результаты инвентаризации.

Остаток по товарному отчету в производстве составил 735 – 10.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 300-50

Продукты – 160-40

Готовые изделия – 115-70

Полуфабрикаты -112-10

22. **Определить размер естественной убыли.**

Колбасы вареные на сумму-16000руб., сосиски и сардели-3000руб. хранятся на складе 3суток.

Норма естественной убыли:

Колбасы вареные -0,60%

сосиски и сардельки - 0,75%

23. Определить товарные остатки на конец отчетного периода.

На начало отчетного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 15100 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Сыр твердый «Российский» – 5200 руб.

Творог 2,5% -3300 руб.

Сметана15% –4700 руб.

Брынза – 900 руб.

Со склада в производство отдано:

Творог 2,5% -1200 руб.

Сметана15% –1200 руб.

Брынза – 600 руб.

Молоко20% -1200руб.

24. **Определить результаты инвентаризации.**

Остаток по товарному отчету в производстве составил 660 – 40.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 190-30

Продукты – 270-10

Полуфабрикаты -300-20

25. Определить товарные остатки на конец отчетного периода.

На начало отчетного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 25300 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 1720 руб.

Крупа гречневая – 2300 руб.

Мука – 1900 руб.

Овощи – 1855 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 3500 руб.

Овощи – 720 руб.

Крупа гречневая– 1200 руб.

Крупа манная – 530 руб.

Рыба – 1000 руб.

26. Решите производственную ситуацию:

Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 250 кг мяса, ежедневная потребность предприятия общественного питания в мясе составляет 80 кг в день.

27. Принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика, если:

По документам на складе предприятия общественного питания значится остаток на сумму 16100 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 15100 руб. Комиссией выявлена порча муки от плесени на сумму 200 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 600 руб.

28. Определить результаты инвентаризации.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 800 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 150-10

Продукты – 390-20

Готовые изделия – 60-50

29. Решите производственную ситуацию:

Сколько рыбы и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 180 кг рыбы, ежедневная потребность предприятия общественного питания в рыбе составляет 60 кг в день.

30. Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 33000 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Колбаса сырокопченая – 10000 руб.

Колбаса полукопченая – 1500 руб.

Рыба копченая – 1600 руб.

Ветчина «Особая» – 15000 руб.

Со склада в производство отдано:

Колбаса вареная – 7000 руб.

Сыр твердый «Эдем» - 2300руб.

Рыба копченая -8000руб.

Сыр «Пармезан» -4000руб.

31. Определить размер естественной убыли.

Колбаса сырокопченая на сумму -5700руб.

Колбаса варено-копченая на сумму -7300руб.

Норма естественной убыли:

Колбаса сырокопченая -0,06%.

Колбаса варено-копченая - 0,36%

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 10

Практическое задание к теме

2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада

Задание: Необходимо отпустить следующие продукты из кладовой и заполнить все необходимые документы:

1. Курица 4,56кг, картофель-8 кг, огурцы сорленные-0,75 кг, салат листовой- 1,1 кг, крабы- 0,18 кг, яйца-15 шт, курага-0,1 кг, сметана 1,5 кг, крахмал-0,2 кг, сахар-песок-2кг, кислота лимонная- 0,1 кг.

2. Сырье поступает в производственные цеха из кладовой. Продукты из кладовой выдаются в пределах суточной потребности. При этом учитывают: ассортимент и количество блюд, согласно плана-меню; нормы закладки продуктов по Сборнику рецептур или технико-технологической карте. После подсчета необходимого сырья для приготовления блюд, заполняют требование в кладовую и накладную на отпуск товара.

3. Свинина (блоками - безкостная) 4 кг по цене 260 руб. за 1кг.;
молоко фасованное (пленка) 8 л. по цене 30 руб. за 1шт.;
мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок) по цене 24 руб. за 1кг.,
зелень свежая- 3 кг. по цене 150 руб. за 1кг. (3170 руб)

4. Куры охлажденные 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг.
крупа гречневая (мешок) – 10 кг, по цене 42 руб. 30 коп.;
чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг. по цене 164 руб. за 1 пачку.,
кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку. (2843 руб)

Задание:

- 1.Необходимо составить план-меню.
- 2.На основании плана-меню оформить наряд-заказ.
- 3.Оформить накладную на отпуск сырья и продуктов.

Оформление заказа на сырье и продукты со склада

Микро-группа	Перечень продуктов				
МГ 1	Устрицы свежие	Спаржа, артишоки, трюфели	Сыры «Камамбер», «Пармезан»	Кофе натуральный в зернах	Вина (Франция)
МГ 2	Рыба х/к	Крупа гречневая, пшенная и др.	Овощи соленые, квашеные, маринованные	Масло сливочное и жиры животные	Конфеты, пряники, печенье
МГ 3	Мясные п/ф	Рыбная гастрономия	Овощи замороженные в ассортименте	Майонез в ассортименте	Минеральные и фруктовые воды
МГ 4	Буженина, карбонат, ветчина	Шпроты, сардины в масле	Маслины, оливки	Фрукты консервированные	Винно-водочные изделия
МГ 5	П/ф из птицы	Молочные продукты	Мягкое мороженное	Кофе растворимый	Тонизирующие напитки
МГ 6	Субпродукты	Капуста цветная	Соусы промыш. производства	Чай в ассортименте	Вина (Молдавия)
МГ 7	Говядина, свинина, баранина	Помидоры, огурцы, перец	Фрукты свежие в ассортименте	Зелень (киндза, укроп, салат)	Вина (Грузия)
МГ 8	Мясная гастрономия	Мука в/с пшеничная	Салаты-фуршет в пластиковой упаковке	Чипсы в ассортименте	Пиво в кегах
МГ 9	Рыбные п/ф	Кабачки, патиссоны,	Масло растительное	Яйцо куриное диетическое	Сухофрукты в ассортименте

		баклажаны			
МГ10	Рыба св/м	Картофель, свекла, морковь	Макаронные изделия	Джем в ассортименте	Хлеб и хлебобулочные изделия

Задание:

- 1.Оформить документ счет-фактура на товар.
- 2.Оформить товарно-транспортную накладную.

3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- тестовые и практические задания;
- теоретические вопросы.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории по вариантам в письменной форме. Максимальное время выполнения задания – 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Вариант состоит:

- **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- **Часть В** включает 3 задания. Приводится 6 вариантов ответа, три из которых верные, задания на соответствие, определение правильной последовательности процессов, явлений, объектов.
- **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать		
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Дает письменные определения и характеризует основные группы продовольственных товаров	1-35
– общие требования к качеству сырья и продуктов;	Перечисляет общие требования к качеству сырья и продуктов	1-35
– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Описывает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	1-35
– методы контроля качества продуктов при хранении;	Дает письменную характеристику методам контроля качества продуктов при хранении	1-35
– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Перечисляет способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1-35
– виды снабжения;	Дает письменные определения видам снабжения	1-35
– виды складских помещений и требования к ним;	Перечисляет виды складских помещений и требования к ним	1-35
– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Называет периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	1-35
– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Применяет методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	1-35
– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Использует программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1-35
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Перечисляет современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	1-35
– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Применяет методы контроля возможных хищений запасов на производстве	1-35
– правила оценки состояния запасов на производстве;	Выполняет правила оценки состояния запасов на производстве	1-35
– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Выполняет процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	1-35
– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Выполняет правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	1-35
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Заполняет виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	1-35
Должен уметь		1-35
– определять наличие запасов и расход продуктов;	определяет наличие запасов и расход продуктов	1-35
– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов	1-35
– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых	проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	1-35

продуктов;		
– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	1-35
– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	составляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	1-35
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности	1-35
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирует информационный поиск Владеет способами систематизации информации	1-35
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности	1-35
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.).	1-35
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Использует информационные технологии, развивает устные коммуникативные способности с учетом национальных особенностей и толерантности	1-35
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимает значимости своей профессии, демонстрирует понимание общечеловеческих ценностей с обществе	1-35
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивает эффективность ресурсосбережения на рабочем месте	1-35
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выбирает эффективные информационные технологии для выполнения профессиональных задач.	1-35
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл произнесенных высказываний на известные профессиональные темы, правильно пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1-35
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	1-35
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Организует и осуществляет процессы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи:	1-35
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	Использует различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	1-35

ассортимента.	организует упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	1-35
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	1-35
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса и форм	1-35

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	обслуживания	
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	1-35
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Обеспечивает приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1-35
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	1-35
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	1-35
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих десертов сложного	1-35

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса и форм обслуживания	1-35
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1-35
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1-35
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных	1-35

обслуживания.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Составляет графики работы с учетом потребности организации питания; организует обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	1-35
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Рассчитывает по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; ведет утвержденную учетно-отчетную документацию; организует документооборот.	1-35
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Планирует, организывает, контролирует и оценивает работу подчиненного персонала;	1-35

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 1

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Для хранения картофеля на предприятиях общественного питания используют склады:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) без освещения | 2) с искусственным освещением |
| 3) с дневным освещением | 4) с дневным и искусственным освещением |

A2. Выбрать правильный ответ. Не допускается принимать картофель:

- | | |
|--------------------|--|
| 1) отборных сортов | 2) с механическими повреждениями до 5% |
| 3) запаренный | 4) средней крупности |

A3. Выбрать правильный ответ. Овощи и картофель рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|----------|
| 1) 0-2 | 2) 2-3 |
| 3) 2-8 | 4) 10-12 |

A4. Выбрать правильный ответ. Овощи делятся на несколько:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) видов | 2) групп |
| 3) категорий | 4) сортов |

A5. Выбрать правильный ответ. Картофель – это:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) корнеплод | 2) землеплод |
| 3) клубнеплод | 4) орехоплод |

A6. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

- | | |
|----------------|---------------|
| 1) комплексный | 2) экспертный |
| 3) однородный | 4) правильный |

A7. Выбрать правильный ответ. Редька – это корнеплод, имеющий вкус:

- | | |
|------------|-------------------|
| 1) сладкий | 2) горько- острый |
| 3) соленый | 4) острый |

A8. Выбрать правильный ответ. Под однородной партией при отборе проб понимают:

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1) отборные сорта | 2) товары одного вида |
| 3) группа товаров | 4) все ответы правильные |

A9. Исключить лишнее. Цели инвентаризации - это соблюдение:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) правил хранения запасов сырья | 2) условий хранения запасов сырья |
| 3) сроков хранения запасов сырья | 4) выявления фактического наличия имущества |

A10 Выбрать правильный ответ. В конце отчетного года результаты инвентаризаций обобщаются в:

- 1) итоговую отчетность 2) итоговую ведомость
3) сличительную ведомость 4) годовую отчетность

Задание 2.

B1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| А) Охлаждаемые камеры | 1) отпуск товаров |
| Б) Разгрузочная платформа | 2) хранение овощей |
| В) Кладовая | 3) приемка товаров |
| Г) Экспедиция | 4) сохранность товаров |

B2. Установите последовательность операций, выполняемых кладовщиком перед отпуском товаров со склада:

- А) производит сортировку товаров
Б) производит зачистку товаров
В) проверяет качество товаров
Г) вскрывает тару

B3. Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр): К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

- 1) порчи
2) усушки
3) боя
4) брака
5) распыла
6) вымораживания

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Основными целями инвентаризации являются:

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 2

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Исключить лишнее. Лица, сопровождающие продовольственное сырье должны иметь:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1) личную медицинскую книжку | 2) санитарную одежду |
| 3) чистую тару | 4) накладную |

А2. Выбрать правильный ответ. Продукты, запрещенные к приему на общепите:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1) продукция домашнего приготовления | 2) продукция в исправной таре |
| 3) скоропортящиеся продукты | 4) консервированные продукты |

А3. Выбрать правильный ответ. Срок хранения полуфабрикатов, сутки:

- | | |
|----------|--------|
| 1) 0,5-1 | 2) 1-2 |
| 3) 2,5-3 | 4) 3-5 |

А4. Исключить лишнее. К группе капустных овощей относят:

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1) цветную капусту | 2) брокколи |
| 3) кольраби | 4) спаржа |

А5. Выбрать правильный ответ. Шпинат относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А6. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) горох | 2) фасоль |
| 3) артишоки | 4) бобы |

А7. Исключить лишнее. Инвентаризация проводится путем:

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) пересчета | 2) учета |
| 3) измерения | 4) взвешивания |

А8. Исключить лишнее. Внеплановая инвентаризация проводится по требованию:

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1) члена бригады | 2) руководителя |
| 3) населения | 4) заведующим производством |

А9. Выбрать правильный ответ. Методы определения показателей качества товаров:

- | | |
|----------------|--------------|
| 1) комплексный | 2) расчетный |
| 3) однородный | 4) учетный |

А10. Выбрать правильный ответ. Часть объединенной пробы называется пробой:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) отобранной | 2) средней |
| 3) итоговой | 4) расчетной |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки:

- | | |
|-----------------|---------|
| А) Мясопродукты | 1) 2-4 |
| Б) Рыбопродукты | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 3-8 |
| Г) Фрукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Сырые овощи
- 2. Мясо животных без клейма
- 3. Сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- 4. Крупы нестандартные
- 5. Муку влажностью выше 14,5%
- 6. Утиные и гусиные яйца;

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Требования к размещению камеры пищевых отходов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 3

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Условия хранения мясoproдуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|------------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-90 | 4) 90- 100 |

А2. Исключить лишнее. Рыбы делят на

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) пресноводные | 2) проходные |
| 3) костлявые | 4) морские |

А3. Исключить лишнее. К субпродуктам относятся органы животных:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) головы | 2) хвосты |
| 3) когти | 4) мозги |

А4. Выбрать правильный ответ. Батат – это:

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1) корнеплод | 2) земляплод |
| 3) клубнеплод | 4) экзотический плод |

А5. Выбрать правильный ответ. Срок хранения сухих продуктов, сутки:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 3-5 | 2) 5-10 |
| 3) 10-15 | 4) 15- 20 |

А6. Выбрать правильный ответ. Сушеные овощи упаковывают в:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1) фанерные барабаны | 2) полиэтиленовый пакет |
| 3) тканевые мешки | 4) полиэтиленовые мешки |

А7. Выбрать правильный ответ. В выборку не включают товары:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1) овощи в ящиках | 2) овощи в мешках |
| 3) овощи в нарушенной таре | 4) овощи в сетчатых мешках |

А8. Выбрать правильный ответ. Отбор проб сыпучих материалов выполняют в:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) 1 месте | 2) 2 местах |
| 3) 3 местах | 4) 4 местах |

А9. Исключить лишнее. Для проведения инвентаризации создается комиссия, в состав которой включается:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1) представитель администрации | 2) представитель бухгалтерии |
| 3) материально- ответственное лицо | 4) технолог |

А10. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в кладовых, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|--------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 2-3 |
| Б) Молочно-жировые продукты | 2) 2-4 |
| В) Гастрономические продукты | 3) 0,5 |
| Г) Ягоды, зелень | 4) 2-6 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Весе тары
- 2. Маркировке тары
- 3. Точности взвешивания
- 4. Записях в накладной
- 5. Надежности отпуска продукции
- 6. Надежности изготовителя продукции

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислите виды естественной убыли пищевых продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 4

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения мясопродуктов, сутки:

- | | |
|--------|--------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 6-8 |

A2. Выбрать правильный ответ. Условия хранения рыбопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-95 | 4) 95-100 |

A3. Исключить лишнее. Запрещается принимать мясо сельскохозяйственных животных:

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1) без клейма | 2) без ветеринарного свидетельства |
| 3) по состоянию сухожилий | 4) с плесневелым запахом |

A4. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать консервы с:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1) бомбаж | 2) амбарными вредителями |
| 3) признаками гнили | 4) все ответы верные |

A5. Выбрать правильный ответ. Сельдерей относится к овощам:

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1) луковым | 2) белым кореньям |
| 3) салатным | 4) зерновым |

A6. Выбрать правильный ответ. К плодово-ягодным консервам относится:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1) приправы | 2) морсы |
| 3) фруктовые порошки | 4) паста томатная |

A7. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1) при ликвидации организации | 2) перед годовой отчетностью |
| 3) неожиданно для материально-ответственного лица | 4) при выявлении фактов хищения |

A8. Исключить лишнее. Сличительная ведомость составляется на основании данных:

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1) инвентаризации | 2) описи имущества |
| 3) учета результатов | 4) переучета |

A9. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1) статистический | 2) экспертный |
| 3) однородный | 4) выборочный |

A10. Выбрать правильный ответ. Размеры проб зависят от:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1) размера партии | 2) качества партии |
| 3) качества тары | 4) вида тары |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------|----------|
| А) Овощи, картофель | 1) 0,5-1 |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 10-15 |
| В) Сухие продукты | 3) 5-8 |
| Г) Вино - водочные изд. | 4) 5-10 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность подготовительных мероприятий, выполняемых инвентаризационной комиссией до начала проверки:

- А) проверка весов
- Б) проверка мерной посуды
- В) проверка предметов хозяйственного инвентаря
- Г) опечатывание всех помещений

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Картофель, упакованный в жесткую тару
- 2. Крупу, зараженную амбарными вредителями;
- 3. Корнеплоды, упакованные в мешки
- 4. Овощи и плоды с признаками гнили;
- 5. Консервы с нарушением герметичности
- 6. Белокочанную капусту без тары

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить комплекс складских операций на предприятиях общественного питания

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 5

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения гастрономических продуктов, сутки:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-6 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

А2. Выбрать правильный ответ. Фрукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

А3. Выбрать правильный ответ. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) «Продукты» | 2) «Овощи» |
| 3) «Спецмашина» | 4) не маркируется |

А4. Выбрать правильный ответ. У цветной капусты съедобной частью служит

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) стебель |
| 3) головка | 4) листья |

А5. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) лимон |
| 3) киви | 4) манго |

А6. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) квашение | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

А7. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

- | | |
|------------|---------|
| 1) колбасы | 2) вина |
| 3) сахара | 4) муки |

А8. Выбрать правильный ответ. Перед отбором проб жидких товаров их содержимое предварительно:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) встряхивают | 2) сливают |
| 3) перемешивают | 4) не смешивают |

А9. Исключить лишнее. Внезапную инвентаризацию назначают при наличии данных о фактах:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1) обмана потребителей | 2) уничтожения имущества |
| 3) плановой инвентаризации | 4) неучтенных продаж |

А10. Выбрать правильный ответ. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1) состояние упаковки | 2) химический состав |
| 3) крупность помола муки | 4) кислотность |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| А) Мясопродукты | 1) 0-2 ⁰ С |
| Б) Рыбопродукты | 2) 2-6 ⁰ С |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 2-4 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 4-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

- 1. Хищения
- 2. Разлива
- 3. Раскрошки
- 4. Брака
- 5. Порчи
- 6. Утруски

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1.Перечислить способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 6

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. . Выбрать правильный ответ. Вяленой называют рыбу, подвергнутую:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) сушке при высокой температуре | 3) посолу и сушке в естественных условиях |
| 2) сушке в естественных условиях | 4) посолу и сушке при высокой температуре |

А2. Выбрать правильный ответ. По способу тепловой обработки молоко делят:

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1) охлажденное | 2) пастеризованное |
| 3) кипяченое | 4) нагретое |

А3. Выбрать правильный ответ. Мясо диких животных:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) оленина | 2) козлятина |
| 3) лосятина | 4) баранина |

А4. Выбрать правильный ответ. Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного питания, должны сопровождаться:

- | | |
|---|---------------------------|
| 1) лицензией, удостоверяющей их качество | 3) требованием классности |
| 2) маркировочным ярлыком на каждом тарном месте | 4) требованием свежести |

А5. Выбрать правильный ответ. Сушеную рыбу упаковывают в:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1) картонные ящики | 2) плетеные корзины |
| 3) полиэтиленовые пакеты | 4) сетчатые мешки |

А6. Выбрать правильный ответ. Гастрономические продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|--------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 2-6 | 4) 6-8 |

А7. Исключить лишнее. Принятые на хранение продукты:

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1) перекладывают в производственную тару | 2) хранят в таре поставщика |
| 3) перекладывают на чистую клеенку | 4) хранят в заводской таре |

А8. Выбрать правильный ответ. Срок хранения яиц, сутки:

- | | |
|---------|----------|
| 1) 2-6 | 2) 6-8 |
| 3) 8-12 | 4) 12-15 |

А9. Исключить лишнее. По качеству мясо различных видов убойных животных может быть:

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 1) свежим | 2) сомнительной свежести |
| 3) сортовым | 4) несвежим |

А10. Исключить лишнее. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1) состояние упаковки | 2) состояние химического состава |
| 3) состояние поверхности | 4) состояние по консистенции |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| А) Яйца | 1) 2-8 ⁰ С |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Овощи, картофель | 3) 10-15 ⁰ С |
| Г) Виноводочные изделия | 4) 0-2 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность подготовительных мероприятий, выполняемых инвентаризационной комиссией до начала проверки:

- А) проверка весов
- Б) проверка мерной посуды
- В) проверка предметов хозяйственного инвентаря
- Г) опечатывание всех помещений

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Абрикосы в решетчатых ящиках
- 2. Сухофрукты, зараженные амбарными вредителями;
- 3. Сушеные овощи в фанерных барабанах
- 4. Овощи с признаками гнили
- 5. Консервы с бомбаж
- 6. Мороженую рыбу в корзинах

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Правила отпуска продуктов со склада на производство.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 7

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Сливки получают путем обработки молока:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) кипячением | 2) сепарированием |
| 3) выпариванием | 4) заквашиванием |

А2. Исключить лишнее. Тыквенные овощи- это:

- | | |
|--------------|--------------|
| 1) тыква | 2) огурцы |
| 3) баклажаны | 4) патиссоны |

А3. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) соление | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

А4. Выбрать правильный ответ. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят:

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) панированные | 2) свежие |
| 3) клейменные | 4) говяжьи |

А5. Исключить лишнее Лица, выполняющие погрузку и выгрузку пищевых продуктов, должны иметь:

- 1) личную медицинскую книжку
- 2) санитарную одежду
- 3) специальную обувь
- 4) отметку о прохождении профессиональной гигиенической подготовки

А6. Исключить лишнее. Методы определения показателей качества:

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1) измерительные | 2) социологические |
| 3) опросные | 4) экспертные |

А7. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1) без документов | 2) с истекшим сроком годности |
| 3) цветную капусту | 4) мясо без клейма |

А8. Молочно- жировые продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 8-10 |

А9. Выбрать правильный ответ. Скоропортящиеся продукты перевозятся транспортом:

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1) малолитражным | 2) изотермическим |
| 3) самосвалом | 4) транзитным |

А10. Выбрать правильный ответ. Показатели качества продукции, определяемые органолептическим методом, выражаются в:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) процентах | 2) баллах |
| 3) числах | 4) долях |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| А) Фрукты | 1) 12-15 ⁰ С |
| Б) Сухие продукты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Рыбопродукты | 3) 0-2 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 2-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Наличии продукции
- 2. Наличии тары
- 3. Исправности весов
- 4. Качестве продукции
- 5.Сроках реализации отпускаемых товаров
- 6.Объемах продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить способы исследования измерительного метода оценки качества.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 8

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Состояние маркировки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) товароведно- технологическим |

А2. Выбрать правильный ответ. Перед инвентаризацией издается приказ по форме:

- | | |
|-----------------|--|
| 1) произвольной | 2) утвержденной руководителем предприятия |
| 3) типовой | 4) утвержденной инвентаризационной комиссией |

А3. Выбрать правильный ответ. Вкусовые ощущения лучше воспринимаются при температуре:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1) 10 – 20 ⁰ С | 2) 20 -30 ⁰ С |
| 3) 30 -40 ⁰ С | 4) 40-50 ⁰ С |

А4. Исключить лишнее. Цели инвентаризации:

- 1) обеспечение сохранности запасов сырья
- 2) соблюдение сроков хранения запасов сырья
- 3) оценки фактического физического состояния сырья
- 4) выявление неучтенных объектов

А5. Выбрать правильный ответ. Брюква относится к группе овощей:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) корнеплодов | 2) клубнеплодов |
| 3) белых кореньев | 4) зерновых |

А6. Выбрать правильный ответ. Перед засолом свежие помидоры:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1) сортируют по спелости | 2) обрабатывают консервантом |
| 3) проверяют на плотность | 4) калибруют |

А7. Выбрать правильный ответ. Щавель относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А8. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в производственных цехах, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А9. Выбрать правильный ответ. В период подготовки к инвентаризации необходимо проверить:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1) стоимостную оценку остатков товара | 2) наличие ответственного лица |
| 3) наличие комиссии | 4) наличие приказа |

А10. Выбрать правильный ответ. Ягоды, зелень рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| А) Мясопродукты | 1) 85-95% |
| Б) Рыбопродукты | 2) 80-85% |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 75-85% |
| Г) Яйца | 4) 75-80% |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Разделы договоров, применяемых в общественном питании:

- 1. Наименование договора
- 2. Преамбула договора
- 3. Назначение договора
- 4. Предмет договора
- 5. Дополнительные условия договора
- 6. Итоги договора

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить группы пищевых продуктов в соответствии с классификацией.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 9

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Петрушка относится к овощам:

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1) луковым | 2) белым кореньям |
| 3) салатным | 4) пряным |

A2. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) горох | 2) бобы |
| 3) папайя | 4) фасоль |

A3. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) хурма |
| 3) манго | 4) киви |

A4. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров выполняется:

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1) начальником | 2) дегустатором |
| 3) технологом | 4) заведующим производством |

A5. Выбрать правильный ответ. Акты инвентаризации составляются в экземплярах не менее:

- | | |
|------|------|
| 1) 1 | 2) 2 |
| 3) 3 | 4) 4 |

A6. Выбрать правильный ответ. Сличительные ведомости типовых форм составляются при:

- 1) не заполнении некоторых строк в акте
- 2) расхождении фактических данных с бухгалтерскими
- 3) утере актов
- 4) при ошибке в акте

A7. Выбрать правильный ответ. Состояние упаковки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) измерительном |

A8. Выбрать правильный ответ. Лук репчатый и чеснок по качеству делят на:

- | | |
|-------------|-----------------|
| 1) зрелый | 2) обыкновенный |
| 3) сортовой | 4) недозрелый |

A9. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1) яйца с насечкой | 2) без ветеринарного свидетельства |
| 3) скоропортящиеся | 4) мясные туши без клейма |

A10. Исключить лишнее. Химическими методами оценки качества товаров определяют содержание в продукте:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) воды | 2) соли |
| 3) микробов | 4) сахара |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| А) Молочно-жировые продукты | 1) 85-90% |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 80-85% |
| В) Сухие продукты | 3) 70-75% |
| Г) Вино- водочные изделия | 4) 65-75% |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Установите последовательность операций, выполняемых кладовщиком перед отпуском товаров со склада:

- А) производит сортировку товаров
- Б) производит зачистку товаров
- В) проверяет качество товаров
- Г) вскрывает тару

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Критерии оценки и выбора поставщика товаров на предприятиях общественного питания:

- 1.Ассортимент продукции
- 2.Объем поставляемой продукции
- 3. Сроки выполнения заказов
- 4.Цена продукции
- 5.Качество доставки
- 6.Качество продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить виды продуктов, запрещенные к приемке в организации общественного питания с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 10

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Пробная выпечка хлеба относится к методу оценки качества:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1) товароведно- технологическому | 2) микробиологическому |
| 3) биохимическому | 4) химическому |

А2. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в буфетах, не реже двух раз в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А3. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1) в случае пожара | 2) неожиданно для материально- ответственного лица |
| 3) перед годовой отчетностью | 4) при выявлении фактов хищения |

А4. Выбрать правильный ответ. Инвентаризация – это основной способ фактического контроля:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1) прибыли предприятия | 2) сохранности товаров |
| 3) реализации товаров | 4) снабжения товарами |

А5. Исключить лишнее. По способу тепловой обработки молоко делят:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1) топленое | 2) пастеризованное |
| 3) кипяченое | 4) стерилизованное |

А6. Выбрать правильный ответ. У топинамбура съедобной частью служит:

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) клубень |
| 3) головка | 4) долька |

А7. Исключить лишнее. К томатным овощам относится:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) баклажан | 2) патиссон |
| 3) перец | 4) помидор |

А8. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1) экзотические фрукты | 2) непотрошеную птицу |
| 3) грибы | 4) пряные овощи |

А9. Выбрать правильный ответ. Соленую рыбу упаковывают в бочки:

- | | |
|---------------|---------------|
| 1) из жести | 2) стеклянные |
| 3) деревянные | 4) чугунные |

А10. Выбрать правильный ответ. Недостача товара и его порча в пределах норм естественной убыли, обнаруженные при инвентаризации, относятся на:

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1) счет виновных лиц | 2) издержки производства |
|----------------------|--------------------------|

3) финансовые результаты

4) прибыль

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|---------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 0,5 |
| Б) Ягоды и зелень | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 2-3 |
| Г) Рыбопродукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Виды договоров, применяемых в торговле и общественном питании:

- 1. договор согласия
- 2. договор складского хранения
- 3. договор поставки
- 4. договор перепродажи
- 5. договор сбыта
- 6. договор купли-продажи

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить требования к автотранспорту, предназначенному для перевозки продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Условия хранения мясопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|------------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-90 | 4) 90- 100 |

A2. Исключить лишнее. Рыбы делят на

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) пресноводные | 2) проходные |
| 3) костлявые | 4) морские |

A3. Исключить лишнее. К субпродуктам относятся органы животных:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) головы | 2) хвосты |
| 3) когти | 4) мозги |

A4. Выбрать правильный ответ. Батат – это:

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1) корнеплод | 2) землеплод |
| 3) клубнеплод | 4) экзотический плод |

A5. Выбрать правильный ответ. Срок хранения сухих продуктов, сутки:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 3-5 | 2) 5-10 |
| 3) 10-15 | 4) 15- 20 |

A6. Выбрать правильный ответ. Сушеные овощи упаковывают в:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1) фанерные барабаны | 2) полиэтиленовый пакет |
| 3) тканевые мешки | 4) полиэтиленовые мешки |

A7. Выбрать правильный ответ. В выборку не включают товары:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1) овощи в ящиках | 2) овощи в мешках |
| 3) овощи в нарушенной таре | 4) овощи в сетчатых мешках |

A8. Выбрать правильный ответ. Отбор проб сыпучих материалов выполняют в:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) 1 месте | 2) 2 местах |
| 3) 3 местах | 4) 4 местах |

A9. Исключить лишнее. Для проведения инвентаризации создается комиссия, в состав которой включается:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1) представитель администрации | 2) представитель бухгалтерии |
| 3) материально- ответственное лицо | 4) технолог |

A10. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в кладовых, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|--------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 2-3 |
| Б) Молочно-жировые продукты | 2) 2-4 |
| В) Гастрономические продукты | 3) 0,5 |
| Г) Ягоды, зелень | 4) 2-6 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Весе тары
- 2. Маркировке тары
- 3. Точности взвешивания
- 4. Записях в накладной
- 5. Надежности отпуска продукции
- 6. Надежности изготовителя продукции

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислите виды естественной убыли пищевых продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 12

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Сливки получают путем обработки молока:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) кипячением | 2) сепарированием |
| 3) выпариванием | 4) заквашиванием |

А2. Исключить лишнее. Тыквенные овощи- это:

- | | |
|--------------|--------------|
| 1) тыква | 2) огурцы |
| 3) баклажаны | 4) патиссоны |

А3. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) соление | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

А4. Выбрать правильный ответ. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят:

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) панированные | 2) свежие |
| 3) клейменные | 4) говяжьи |

А5. Исключить лишнее Лица, выполняющие погрузку и выгрузку пищевых продуктов, должны иметь:

- 1) личную медицинскую книжку
- 2) санитарную одежду
- 3) специальную обувь
- 4) отметку о прохождении профессиональной гигиенической подготовки

А6. Исключить лишнее. Методы определения показателей качества:

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1) измерительные | 2) социологические |
| 3) опросные | 4) экспертные |

А7. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1) без документов | 2) с истекшим сроком годности |
| 3) цветную капусту | 4) мясо без клейма |

А8. Молочно- жировые продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 8-10 |

А9. Выбрать правильный ответ. Скоропортящиеся продукты перевозятся транспортом:

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1) малолитражным | 2) изотермическим |
| 3) самосвалом | 4) транзитным |

А10. Выбрать правильный ответ. Показатели качества продукции, определяемые органолептическим методом, выражаются в:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) процентах | 2) баллах |
| 3) числах | 4) долях |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| А) Фрукты | 1) 12-15 ⁰ С |
| Б) Сухие продукты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Рыбопродукты | 3) 0-2 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 2-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Наличии продукции
- 2. Наличии тары
- 3. Исправности весов
- 4. Качестве продукции
- 5.Сроках реализации отпускаемых товаров
- 6.Объемах продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить способы исследования измерительного метода оценки качества.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 13

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Для хранения картофеля на предприятиях общественного питания используют склады:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) без освещения | 2) с искусственным освещением |
| 3) с дневным освещением | 4) с дневным и искусственным освещением |

А2. Выбрать правильный ответ. Не допускается принимать картофель:

- | | |
|--------------------|--|
| 1) отборных сортов | 2) с механическими повреждениями до 5% |
| 3) запаренный | 4) средней крупности |

А3. Выбрать правильный ответ. Овощи и картофель рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|----------|
| 1) 0-2 | 2) 2-4 |
| 3) 2-8 | 4) 10-12 |

А4. Выбрать правильный ответ. Овощи делятся на несколько:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) видов | 2) групп |
| 3) категорий | 4) сортов |

А5. Выбрать правильный ответ. Картофель – это:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) корнеплод | 2) землеплод |
| 3) клубнеплод | 4) орехоплод |

А6. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

- | | |
|----------------|---------------|
| 1) комплексный | 2) экспертный |
| 3) однородный | 4) правильный |

А7. Выбрать правильный ответ. Редька – это корнеплод, имеющий вкус:

- | | |
|------------|-------------------|
| 1) сладкий | 2) горько- острый |
| 3) соленый | 4) острый |

А8. Выбрать правильный ответ. Под однородной партией при отборе проб понимают:

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1) отборные сорта | 2) товары одного вида |
| 3) группа товаров | 4) все ответы правильные |

А9. Исключить лишнее. Цели инвентаризации- это соблюдение:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) правил хранения запасов сырья | 2) условий хранения запасов сырья |
| 3) сроков хранения запасов сырья | 4) выявление фактического наличия имущества |

А10. Выбрать правильный ответ. В конце отчетного года результаты инвентаризаций обобщаются в:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1) итоговую отчетность | 2) итоговую ведомость |
|------------------------|-----------------------|

3) сличительную ведомость 4) годовую отчетность

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| А) Охлаждаемые камеры | 1) отпуск товаров |
| Б) Разгрузочная платформа | 2) хранение овощей |
| В) Кладовая | 3) приемка товаров |
| Г) Экспедиция | 4) сохранность товаров |

В2. Установите последовательность операций, выполняемых кладовщиком перед отпуском товаров со склада:

- А) производит сортировку товаров
- Б) производит зачистку товаров
- В) проверяет качество товаров
- Г) вскрывает тару

В3. Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр): К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

- 1) порчи
- 2) усушки
- 3) боя
- 4) брака
- 5) распыла
- 6) вымораживания

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Основными целями инвентаризации являются:

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 14

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения гастрономических продуктов, сутки:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-6 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

А2. Выбрать правильный ответ. Фрукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

А3. Выбрать правильный ответ. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) «Продукты» | 2) «Овощи» |
| 3) «Спецмашина» | 4) не маркируется |

А4. Выбрать правильный ответ. У цветной капусты съедобной частью служит

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) стебель |
| 3) головка | 4) листья |

А5. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) лимон |
| 3) киви | 4) манго |

А6. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) квашение | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

А7. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

- | | |
|------------|---------|
| 1) колбасы | 2) вина |
| 3) сахара | 4) муки |

А8. Выбрать правильный ответ. Перед отбором проб жидких товаров их содержимое предварительно:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) встряхивают | 2) сливают |
| 3) перемешивают | 4) не смешивают |

А9. Исключить лишнее. Внезапную инвентаризацию назначают при наличии данных о фактах:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1) обмана потребителей | 2) уничтожения имущества |
| 3) плановой инвентаризации | 4) неучтенных продаж |

А10. Выбрать правильный ответ. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1) состояние упаковки | 2) химический состав |
| 3) крупность помола муки | 4) кислотность |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| А) Мясопродукты | 1) 0-2 ⁰ С |
| Б) Рыбопродукты | 2) 2-6 ⁰ С |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 2-4 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 4-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

- 1. Хищения
- 2. Разлива
- 3. Раскрошки
- 4. Брака
- 5. Порчи
- 6. Утруски

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1.Перечислить способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 15

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Состояние маркировки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) товароведно- технологическим |

А2. Выбрать правильный ответ. Перед инвентаризацией издается приказ по форме:

- | | |
|-----------------|--|
| 1) произвольной | 2) утвержденной руководителем предприятия |
| 3) типовой | 4) утвержденной инвентаризационной комиссией |

А3. Выбрать правильный ответ. Вкусовые ощущения лучше воспринимаются при температуре:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1) 10 – 20 ⁰ С | 2) 20 -30 ⁰ С |
| 3) 30 -40 ⁰ С | 4) 40-50 ⁰ С |

А4. Исключить лишнее. Цели инвентаризации:

- 1) обеспечение сохранности запасов сырья
- 2) соблюдение сроков хранения запасов сырья
- 3) оценки фактического физического состояния сырья
- 4) выявление неучтенных объектов

А5. Выбрать правильный ответ. Брюква относится к группе овощей:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) корнеплодов | 2) клубнеплодов |
| 3) белых кореньев | 4) зерновых |

А6. Выбрать правильный ответ. Перед засолом свежие помидоры:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1) сортируют по спелости | 2) обрабатывают консервантом |
| 3) проверяют на плотность | 4) калибруют |

А7. Выбрать правильный ответ. Щавель относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А8. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в производственных цехах, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А9. Выбрать правильный ответ. В период подготовки к инвентаризации необходимо проверить:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1) стоимостную оценку остатков товара | 2) наличие ответственного лица |
|---------------------------------------|--------------------------------|

3) наличие комиссии

4) наличие приказа

A10. Выбрать правильный ответ. Ягоды, зелень рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

1) 1-2

2) 2-4

3) 6-8

4) 8-10

Задание 2.

B1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

A) Мясопродукты

1) 85-95%

Б) Рыбопродукты

2) 80-85%

В) Молоко и молочные продукты

3) 75-85%

Г) Яйца

4) 75-80%

B2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

A) картофель

Б) сухие продукты

В) из охлаждаемых камер

Г) товары, поступившие раньше

B.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Разделы договоров, применяемых в общественном питании:

1. Наименование договора

2. Преамбула договора

3. Назначение договора

4. Предмет договора

5. Дополнительные условия договора

6. Итоги договора

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить группы пищевых продуктов в соответствии с классификацией.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 16

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Исключить лишнее. Лица, сопровождающие продовольственное сырье должны иметь:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1) личную медицинскую книжку | 2) санитарную одежду |
| 3) чистую тару | 4) накладную |

А2. Выбрать правильный ответ. Продукты, запрещенные к приему на общепите:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1) продукция домашнего приготовления | 2) продукция в исправной таре |
| 3) скоропортящиеся продукты | 4) консервированные продукты |

А3. Выбрать правильный ответ. Срок хранения полуфабрикатов, сутки:

- | | |
|----------|--------|
| 1) 0,5-1 | 2) 1-2 |
| 3) 2,5-3 | 4) 3-5 |

А4. Исключить лишнее. К группе капустных овощей относят:

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1) цветную капусту | 2) брокколи |
| 3) кольраби | 4) спаржа |

А5. Выбрать правильный ответ. Шпинат относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А6. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) горох | 2) фасоль |
| 3) артишоки | 4) бобы |

А7. Исключить лишнее. Инвентаризация проводится путем:

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) пересчета | 2) учета |
| 3) измерения | 4) взвешивания |

А8. Исключить лишнее. Внеплановая инвентаризация проводится по требованию:

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1) члена бригады | 2) руководителя |
| 3) населения | 4) заведующим производством |

А9. Выбрать правильный ответ. Методы определения показателей качества товаров:

- | | |
|----------------|--------------|
| 1) комплексный | 2) расчетный |
| 3) однородный | 4) учетный |

А10. Выбрать правильный ответ. Часть объединенной пробы называется пробой:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) отобранной | 2) средней |
| 3) итоговой | 4) расчетной |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки:

- | | |
|-----------------|---------|
| А) Мясопродукты | 1) 2-4 |
| Б) Рыбопродукты | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 3-8 |
| Г) Фрукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Сырые овощи
- 2. Мясо животных без клейма
- 3. Сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- 4. Крупы нестандартные
- 5. Муку влажностью выше 14,5%
- 6. утиные и гусиные яйца;

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Требования к размещению камеры пищевых отходов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 17

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения мясопродуктов, сутки:

- | | |
|--------|--------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 6-8 |

A2. Выбрать правильный ответ. Условия хранения рыбопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-95 | 4) 95-100 |

A3. Исключить лишнее. Запрещается принимать мясо сельскохозяйственных животных:

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1) без клейма | 2) без ветеринарного свидетельства |
| 3) по состоянию сухожилий | 4) с плесневелым запахом |

A4. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать консервы с:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1) бомбаж | 2) амбарными вредителями |
| 3) признаками гнили | 4) все ответы верные |

A5. Выбрать правильный ответ. Сельдерей относится к овощам:

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1) луковым | 2) белым кореньям |
| 3) салатным | 4) зерновым |

A6. Выбрать правильный ответ. К плодово-ягодным консервам относится:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1) приправы | 2) морсы |
| 3) фруктовые порошки | 4) паста томатная |

A7. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1) при ликвидации организации | 2) перед годовой отчетностью |
| 3) неожиданно для материально-ответственного лица | 4) при выявлении фактов хищения |

A8. Исключить лишнее. Сличительная ведомость составляется на основании данных:

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1) инвентаризации | 2) описи имущества |
| 3) учета результатов | 4) переучета |

A9. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1) статистический | 2) экспертный |
| 3) однородный | 4) выборочный |

A10. Выбрать правильный ответ. Размеры проб зависят от:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1) размера партии | 2) качества партии |
| 3) качества тары | 4) вида тары |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------|----------|
| А) Овощи, картофель | 1) 0,5-1 |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 10-15 |
| В) Сухие продукты | 3) 5-8 |
| Г) Вино - водочные изд. | 4) 5-10 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность подготовительных мероприятий, выполняемых инвентаризационной комиссией до начала проверки:

- А) проверка весов
- Б) проверка мерной посуды
- В) проверка предметов хозяйственного инвентаря
- Г) опечатывание всех помещений

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Картофель, упакованный в жесткую тару
- 2. Крупу, зараженную амбарными вредителями;
- 3. Корнеплоды, упакованные в мешки
- 4. Овощи и плоды с признаками гнили;
- 5. Консервы с нарушением герметичности
- 6. Белокочанную капусту без тары

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить комплекс складских операций на предприятиях общественного питания

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 18

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Вяленой называют рыбу, подвергнутую:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) сушке при высокой температуре | 3) посолу и сушке при высокой температуре |
| 2) сушке в естественных условиях | 4) посолу и сушке в естественных условиях |

А2. Выбрать правильный ответ. По способу тепловой обработки молоко делят:

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1) охлажденное | 2) пастеризованное |
| 3) кипяченое | 4) нагретое |

А3. Выбрать правильный ответ. Мясо диких животных:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) оленина | 2) козлятина |
| 3) лосятина | 4) баранина |

А4. Выбрать правильный ответ. Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного питания, должны сопровождаться:

- | | |
|---|---------------------------|
| 1) лицензией, удостоверяющей их качество | 3) требованием классности |
| 2) маркировочным ярлыком на каждом тарном месте | 4) требованием свежести |

А5. Выбрать правильный ответ. Сушеную рыбу упаковывают в:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1) картонные ящики | 2) плетеные корзины |
| 3) полиэтиленовые пакеты | 4) сетчатые мешки |

А6. Выбрать правильный ответ. Гастрономические продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|--------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 2-6 | 4) 6-8 |

А7. Исключить лишнее. Принятые на хранение продукты:

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1) перекладывают в производственную тару | 2) хранят в таре поставщика |
| 3) перекладывают на чистую клеенку | 4) хранят в заводской таре |

А8. Выбрать правильный ответ. Срок хранения яиц, сутки:

- | | |
|---------|----------|
| 1) 2-6 | 2) 6-8 |
| 3) 8-12 | 4) 12-15 |

А9. Исключить лишнее. По качеству мясо различных видов убойных животных может быть:

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 1) свежим | 2) сомнительной свежести |
| 3) сортовым | 4) несвежим |

А10. Исключить лишнее. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1) состояние упаковки | 2) состояние химического состава |
| 3) состояние поверхности | 4) состояние по консистенции |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| А) Яйца | 1) 2-8 ⁰ С |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Овощи, картофель | 3) 10-15 ⁰ С |
| Г) Вино-водочные изделия | 4) 0-2 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность подготовительных мероприятий, выполняемых инвентаризационной комиссией до начала проверки:

- А) проверка весов
- Б) проверка мерной посуды
- В) проверка предметов хозяйственного инвентаря
- Г) опечатывание всех помещений

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Абрикосы в решетчатых ящиках
- 2. Сухофрукты, зараженные амбарными вредителями;
- 3. Сушеные овощи в фанерных барабанах
- 4. Овощи с признаками гнили
- 5. Консервы с бомбаж
- 6. Мороженую рыбу в корзинах

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Правила отпуска продуктов со склада на производство.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 19

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Пробная выпечка хлеба относится к методу оценки качества:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1) товароведно- технологическому | 2) микробиологическому |
| 3) биохимическому | 4) химическому |

А2. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в буфетах, не реже двух раз в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А3. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1) в случае пожара | 2) неожиданно для материально- ответственного лица |
| 3) перед годовой отчетностью | 4) при выявлении фактов хищения |

А4. Выбрать правильный ответ. Инвентаризация – это основной способ фактического контроля:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1) прибыли предприятия | 2) сохранности товаров |
| 3) реализации товаров | 4) снабжения товарами |

А5. Исключить лишнее. По способу тепловой обработки молоко делят:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1) топленое | 2) пастеризованное |
| 3) кипяченое | 4) стерилизованное |

А6. Выбрать правильный ответ. У топинамбура съедобной частью служит:

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) клубень |
| 3) головка | 4) долька |

А7. Исключить лишнее. К томатным овощам относится:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) баклажан | 2) патиссон |
| 3) перец | 4) помидор |

А8. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1) экзотические фрукты | 2) непотрошеную птицу |
| 3) грибы | 4) пряные овощи |

А9. Выбрать правильный ответ. Соленую рыбу упаковывают в бочки:

- | | |
|---------------|---------------|
| 1) из жести | 2) стеклянные |
| 3) деревянные | 4) чугунные |

А10. Выбрать правильный ответ. Недостача товара и его порча в пределах норм естественной убыли, обнаруженные при инвентаризации, относятся на:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1) счет виновных лиц | 2) издержки производства |
| 3) финансовые результаты | 4) прибыль |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|---------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 0,5 |
| Б) Ягоды и зелень | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 2-3 |
| Г) Рыбопродукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Виды договоров, применяемых в торговле и общественном питании:

- 1. договор согласия
- 2. договор складского хранения
- 3. договор поставки
- 4. договор перепродажи
- 5. договор сбыта
- 6. договор купли-продажи

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить требования к автотранспорту, предназначенному для перевозки продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 20

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Выбрать правильный ответ. Петрушка относится к овощам:

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1) луковым | 2) белым кореньям |
| 3) салатным | 4) пряным |

А2. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) горох | 2) бобы |
| 3) папайя | 4) фасоль |

А3. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) хурма |
| 3) манго | 4) киви |

А4. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров выполняется:

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1) начальником | 2) дегустатором |
| 3) технологом | 4) заведующим производством |

А5. Выбрать правильный ответ. Акты инвентаризации составляются в экземплярах не менее:

- | | |
|------|------|
| 1) 1 | 2) 2 |
| 3) 3 | 4) 4 |

А6. Выбрать правильный ответ. Сличительные ведомости типовых форм составляются при:

- 1) не заполнении некоторых строк в акте
- 2) расхождении фактических данных с бухгалтерскими
- 3) утере актов
- 4) при ошибке в акте

А7. Выбрать правильный ответ. Состояние упаковки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) измерительном |

А8. Выбрать правильный ответ. Лук репчатый и чеснок по качеству делят на:

- | | |
|-------------|-----------------|
| 1) зрелый | 2) обыкновенный |
| 3) сортовой | 4) недозрелый |

А9. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1) яйца с насечкой | 2) без ветеринарного свидетельства |
| 3) скоропортящиеся | 4) мясные туши без клейма |

А10. Исключить лишнее. Химическими методами оценки качества товаров определяют содержание в продукте:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) воды | 2) соли |
| 3) микробов | 4) сахара |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| А) Молочно-жировые продукты | 1) 85-90% |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 80-85% |
| В) Сухие продукты | 3) 70-75% |
| Г) Вино- водочные изделия | 4) 65-75% |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Установите последовательность операций, выполняемых кладовщиком перед отпуском товаров со склада:

- А) производит сортировку товаров
- Б) производит зачистку товаров
- В) проверяет качество товаров
- Г) вскрывает тару

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Критерии оценки и выбора поставщика товаров на предприятиях общественного питания:

- 1.Ассортимент продукции
- 2.Объем поставляемой продукции
- 3. Сроки выполнения заказов
- 4.Цена продукции
- 5.Качество доставки
- 6.Качество продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить виды продуктов, запрещенные к приемке в организации общественного питания с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 21

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения гастрономических продуктов, сутки:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-6 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

А2. Выбрать правильный ответ. Фрукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

А3. Выбрать правильный ответ. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) «Продукты» | 2) «Овощи» |
| 3) «Спецмашина» | 4) не маркируется |

А4. Выбрать правильный ответ. У цветной капусты съедобной частью служит

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) стебель |
| 3) головка | 4) листья |

А5. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) лимон |
| 3) киви | 4) манго |

А6. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) квашение | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

А7. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

- | | |
|------------|---------|
| 1) колбасы | 2) вина |
| 3) сахара | 4) муки |

А8. Выбрать правильный ответ. Перед отбором проб жидких товаров их содержимое предварительно:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) встряхивают | 2) сливают |
| 3) перемешивают | 4) не смешивают |

А9. Исключить лишнее. Внезапную инвентаризацию назначают при наличии данных о фактах:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1) обмана потребителей | 2) уничтожения имущества |
| 3) плановой инвентаризации | 4) неучтенных продаж |

А10. Выбрать правильный ответ. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1) состояние упаковки | 2) химический состав |
| 3) крупность помола муки | 4) кислотность |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| А) Мясопродукты | 1) 0-2 ⁰ С |
| Б) Рыбопродукты | 2) 2-6 ⁰ С |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 2-4 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 4-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

- 1. Хищения
- 2. Разлива
- 3. Раскрошки
- 4. Брака
- 5. Порчи
- 6. Утруски

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1.Перечислить способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Условия хранения мясопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|------------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-90 | 4) 90- 100 |

A2. Исключить лишнее. Рыбы делят на

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) пресноводные | 2) проходные |
| 3) костлявые | 4) морские |

A3. Исключить лишнее. К субпродуктам относятся органы животных:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) головы | 2) хвосты |
| 3) когти | 4) мозги |

A4. Выбрать правильный ответ. Батат – это:

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1) корнеплод | 2) землеплод |
| 3) клубнеплод | 4) экзотический плод |

A5. Выбрать правильный ответ. Срок хранения сухих продуктов, сутки:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 3-5 | 2) 5-10 |
| 3) 10-15 | 4) 15- 20 |

A6. Выбрать правильный ответ. Сушеные овощи упаковывают в:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1) фанерные барабаны | 2) полиэтиленовый пакет |
| 3) тканевые мешки | 4) полиэтиленовые мешки |

A7. Выбрать правильный ответ. В выборку не включают товары:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1) овощи в ящиках | 2) овощи в мешках |
| 3) овощи в нарушенной таре | 4) овощи в сетчатых мешках |

A8. Выбрать правильный ответ. Отбор проб сыпучих материалов выполняют в:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) 1 месте | 2) 2 местах |
| 3) 3 местах | 4) 4 местах |

A9. Исключить лишнее. Для проведения инвентаризации создается комиссия, в состав которой включается:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1) представитель администрации | 2) представитель бухгалтерии |
| 3) материально- ответственное лицо | 4) технолог |

A10. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в кладовых, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|--------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 2-3 |
| Б) Молочно-жировые продукты | 2) 2-4 |
| В) Гастрономические продукты | 3) 0,5 |
| Г) Ягоды, зелень | 4) 2-6 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Весе тары
- 2. Маркировке тары
- 3. Точности взвешивания
- 4. Записях в накладной
- 5. Надежности отпуска продукции
- 6. Надежности изготовителя продукции

Задание 3..Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислите виды естественной убыли пищевых продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 23

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Для хранения картофеля на предприятиях общественного питания используют склады:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) без освещения | 2) с искусственным освещением |
| 3) с дневным освещением | 4) с дневным и искусственным освещением |

А2. Выбрать правильный ответ. Не допускается принимать картофель:

- | | |
|--------------------|--|
| 1) отборных сортов | 2) с механическими повреждениями до 5% |
| 3) запаренный | 4) средней крупности |

А3. Выбрать правильный ответ. Овощи и картофель рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|----------|
| 1) 0-2 | 2) 2-4 |
| 3) 2-8 | 4) 10-12 |

А4. Выбрать правильный ответ. Овощи делятся на несколько:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) видов | 2) групп |
| 3) категорий | 4) сортов |

А5. Выбрать правильный ответ. Картофель – это:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) корнеплод | 2) землеплод |
| 3) клубнеплод | 4) орехоплод |

А6. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

- | | |
|----------------|---------------|
| 1) комплексный | 2) экспертный |
| 3) однородный | 4) правильный |

А7. Выбрать правильный ответ. Редька – это корнеплод, имеющий вкус:

- | | |
|------------|-------------------|
| 1) сладкий | 2) горько- острый |
| 3) соленый | 4) острый |

А8. Выбрать правильный ответ. Под однородной партией при отборе проб понимают:

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1) отборные сорта | 2) товары одного вида |
| 3) группа товаров | 4) все ответы правильные |

А9. Исключить лишнее. Цели инвентаризации- это соблюдение:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) правил хранения запасов сырья | 2) условий хранения запасов сырья |
| 3) сроков хранения запасов сырья | 4) выявление фактического наличия имущества |

А10. Выбрать правильный ответ. В конце отчетного года результаты инвентаризаций обобщаются в:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1) итоговую отчетность | 2) итоговую ведомость |
|------------------------|-----------------------|

3) сличительную ведомость

4) годовую отчетность

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

А) Охлаждаемые камеры

1) отпуск товаров

Б) Разгрузочная платформа

2) хранение овощей

В) Кладовая

3) приемка товаров

Г) Экспедиция

4) сохранность товаров

В2. Установите последовательность операций, выполняемых кладовщиком перед отпуском товаров со склада:

А) производит сортировку товаров

Б) производит зачистку товаров

В) проверяет качество товаров

Г) вскрывает тару

В3. Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр): К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

1.

порчи

2.

усушки

3.

боя

4.

брака

5.

распыла

6.

вымораживания

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Основными целями инвентаризации являются:

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 24

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Исключить лишнее. Лица, сопровождающие продовольственное сырье должны иметь:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1) личную медицинскую книжку | 2) санитарную одежду |
| 3) чистую тару | 4) накладную |

А2. Выбрать правильный ответ. Продукты, запрещенные к приему на общепите:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1) продукция домашнего приготовления | 2) продукция в исправной таре |
| 3) скоропортящиеся продукты | 4) консервированные продукты |

А3. Выбрать правильный ответ. Срок хранения полуфабрикатов, сутки:

- | | |
|----------|--------|
| 1) 0,5-1 | 2) 1-2 |
| 3) 2,5-3 | 4) 3-5 |

А4. Исключить лишнее. К группе капустных овощей относят:

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1) цветную капусту | 2) брокколи |
| 3) кольраби | 4) спаржа |

А5. Выбрать правильный ответ. Шпинат относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А6. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) горох | 2) фасоль |
| 3) артишоки | 4) бобы |

А7. Исключить лишнее. Инвентаризация проводится путем:

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) пересчета | 2) учета |
| 3) измерения | 4) взвешивания |

А8. Исключить лишнее. Внеплановая инвентаризация проводится по требованию:

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1) члена бригады | 2) руководителя |
| 3) населения | 4) заведующим производством |

А9. Выбрать правильный ответ. Методы определения показателей качества товаров:

- | | |
|----------------|--------------|
| 1) комплексный | 2) расчетный |
| 3) однородный | 4) учетный |

А10. Выбрать правильный ответ. Часть объединенной пробы называется пробой:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) отобранной | 2) средней |
| 3) итоговой | 4) расчетной |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки:

- | | |
|-----------------|---------|
| А) Мясопродукты | 1) 2-4 |
| Б) Рыбопродукты | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 3-8 |
| Г) Фрукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Сырые овощи
- 2. Мясо животных без клейма
- 3. Сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- 4. Крупы нестандартные
- 5. Муку влажностью выше 14,5%
- 6. утиные и гусиные яйца;

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Требования к размещению камеры пищевых отходов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 25

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения мясопродуктов, сутки:

- | | |
|--------|--------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 6-8 |

А2. Выбрать правильный ответ. Условия хранения рыбопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-95 | 4) 95-100 |

А3. Исключить лишнее. Запрещается принимать мясо сельскохозяйственных животных:

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1) без клейма | 2) без ветеринарного свидетельства |
| 3) по состоянию сухожилий | 4) с плесневелым запахом |

А4. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать консервы с:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1) бомбаж | 2) амбарными вредителями |
| 3) признаками гнили | 4) все ответы верные |

А5. Выбрать правильный ответ. Сельдерей относится к овощам:

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1) луковым | 2) белым кореньям |
| 3) салатным | 4) зерновым |

А6. Выбрать правильный ответ. К плодово- ягодным консервам относится:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1) приправы | 2) морсы |
| 3) фруктовые порошки | 4) паста томатная |

А7. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1) при ликвидации организации | 2) перед годовой отчетностью |
| 3) неожиданно для материально- ответственного лица | 4) при выявлении фактов хищения |

А8. Исключить лишнее. Сличительная ведомость составляется на основании данных:

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1) инвентаризации | 2) описи имущества |
| 3) учета результатов | 4) переучета |

А9. Выбрать правильный ответ. Методы оценки качества товаров:

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1) статистический | 2) экспертный |
| 3) однородный | 4) выборочный |

А10. Выбрать правильный ответ. Размеры проб зависят от:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1) размера партии | 2) качества партии |
| 3) качества тары | 4) вида тары |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------|----------|
| А) Овощи, картофель | 1) 0,5-1 |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 10-15 |
| В) Сухие продукты | 3) 5-8 |
| Г) Вино - водочные изд. | 4) 5-10 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность подготовительных мероприятий, выполняемых инвентаризационной комиссией до начала проверки:

- А) проверка весов
- Б) проверка мерной посуды
- В) проверка предметов хозяйственного инвентаря
- Г) опечатывание всех помещений

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Картофель, упакованный в жесткую тару
- 2. Крупу, зараженную амбарными вредителями;
- 3. Корнеплоды, упакованные в мешки
- 4. Овощи и плоды с признаками гнили;
- 5. Консервы с нарушением герметичности
- 6. Белокочанную капусту без тары

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить комплекс складских операций на предприятиях общественного питания

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 26

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Пробная выпечка хлеба относится к методу оценки качества:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1) товароведно- технологическому | 2) микробиологическому |
| 3) биохимическому | 4) химическому |

А2. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в буфетах, не реже двух раз в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А3. Исключить лишнее. Проведение инвентаризации обязательно:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1) в случае пожара | 2) неожиданно для материально- ответственного лица |
| 3) перед годовой отчетностью | 4) при выявлении фактов хищения |

А4. Выбрать правильный ответ. Инвентаризация – это основной способ фактического контроля:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1) прибыли предприятия | 2) сохранности товаров |
| 3) реализации товаров | 4) снабжения товарами |

А5. Исключить лишнее. По способу тепловой обработки молоко делят:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1) топленое | 2) пастеризованное |
| 3) кипяченое | 4) стерилизованное |

А6. Выбрать правильный ответ. У топинамбура съедобной частью служит:

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) клубень |
| 3) головка | 4) долька |

А7. Исключить лишнее. К томатным овощам относится:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) баклажан | 2) патиссон |
| 3) перец | 4) помидор |

А8. Выбрать правильный ответ. Запрещается принимать:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1) экзотические фрукты | 2) непотрошеную птицу |
| 3) грибы | 4) пряные овощи |

А9. Выбрать правильный ответ. Соленую рыбу упаковывают в бочки:

- | | |
|---------------|---------------|
| 1) из жести | 2) стеклянные |
| 3) деревянные | 4) чугунные |

А10. Выбрать правильный ответ. Недостача товара и его порча в пределах норм естественной убыли, обнаруженные при инвентаризации, относятся на:

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1) счет виновных лиц | 2) издержки производства |
|----------------------|--------------------------|

3) финансовые результаты

4) прибыль

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|---------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 0,5 |
| Б) Ягоды и зелень | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 2-3 |
| Г) Рыбопродукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Виды договоров, применяемых в торговле и общественном питании:

- 1. договор согласия
- 2. договор складского хранения
- 3. договор поставки
- 4. договор перепродажи
- 5. договор сбыта
- 6. договор купли-продажи

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить требования к автотранспорту, предназначенному для перевозки продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Вяленой называют рыбу, подвергнутую:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) сушке при высокой температуре | 3) посолу и сушке при высокой температуре |
| 2) сушке в естественных условиях | 4) посолу и сушке в естественных условиях |

А2. Выбрать правильный ответ. По способу тепловой обработки молоко делят:

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1) охлажденное | 2) пастеризованное |
| 3) кипяченое | 4) нагретое |

А3. Выбрать правильный ответ. Мясо диких животных:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) оленина | 2) козлятина |
| 3) лосятина | 4) баранина |

А4. Выбрать правильный ответ. Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного питания, должны сопровождаться:

- | | |
|---|---------------------------|
| 1) лицензией, удостоверяющей их качество | 3) требованием классности |
| 2) маркировочным ярлыком на каждом тарном месте | 4) требованием свежести |

А5. Выбрать правильный ответ. Сушеную рыбу упаковывают в:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1) картонные ящики | 2) плетеные корзины |
| 3) полиэтиленовые пакеты | 4) сетчатые мешки |

А6. Выбрать правильный ответ. Гастрономические продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|--------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 2-6 | 4) 6-8 |

А7. Исключить лишнее. Принятые на хранение продукты:

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1) перекладывают в производственную тару | 2) хранят в таре поставщика |
| 3) перекладывают на чистую клеенку | 4) хранят в заводской таре |

А8. Выбрать правильный ответ. Срок хранения яиц, сутки:

- | | |
|---------|----------|
| 1) 2-6 | 2) 6-8 |
| 3) 8-12 | 4) 12-15 |

А9. Исключить лишнее. По качеству мясо различных видов убойных животных может быть:

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 1) свежим | 2) сомнительной свежести |
| 3) сортовым | 4) несвежим |

А10. Исключить лишнее. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- 1) состояние упаковки
- 3) состояние поверхности

- 2) состояние химического состава
- 4) состояние по консистенции

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| А) Яйца | 1) 2-8 ⁰ С |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Овощи, картофель | 3) 10-15 ⁰ С |
| Г) Виноводочные изделия | 4) 0-2 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность подготовительных мероприятий, выполняемых инвентаризационной комиссией до начала проверки:

- А) проверка весов
- Б) проверка мерной посуды
- В) проверка предметов хозяйственного инвентаря
- Г) опечатывание всех помещений

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

1. Абрикосы в решетчатых ящиках
2. Сухофрукты, зараженные амбарными вредителями;
3. Сушеные овощи в фанерных барабанах
4. Овощи с признаками гнили
5. Консервы с бомбаж
6. Мороженую рыбу в корзинах

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Правила отпуска продуктов со склада на производство.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 28

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Сливки получают путем обработки молока:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) кипячением | 2) сепарированием |
| 3) выпариванием | 4) заквашиванием |

A2. Исключить лишнее. Тыквенные овощи- это:

- | | |
|--------------|--------------|
| 1) тыква | 2) огурцы |
| 3) баклажаны | 4) патиссоны |

A3. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) соление | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

A4. Выбрать правильный ответ. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят:

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) панированные | 2) свежие |
| 3) клейменные | 4) говяжьи |

A5. Исключить лишнее Лица, выполняющие погрузку и выгрузку пищевых продуктов, должны иметь:

- | |
|--|
| 1) личную медицинскую книжку |
| 2) санитарную одежду |
| 3) специальную обувь |
| 4) отметку о прохождении профессиональной гигиенической подготовки |

A6. Исключить лишнее. Методы определения показателей качества:

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1) измерительные | 2) социологические |
| 3) опросные | 4) экспертные |

A7. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1) без документов | 2) с истекшим сроком годности |
| 3) цветную капусту | 4) мясо без клейма |

A8. Молочно- жировые продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 8-10 |

A9. Выбрать правильный ответ. Скоропортящиеся продукты перевозятся транспортом:

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1) малолитражным | 2) изотермическим |
| 3) самосвалом | 4) транзитным |

A10. Выбрать правильный ответ. Показатели качества продукции, определяемые органолептическим методом, выражаются в:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) процентах | 2) баллах |
| 3) числах | 4) долях |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| А) Фрукты | 1) 12-15 ⁰ С |
| Б) Сухие продукты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Рыбопродукты | 3) 0-2 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 2-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Наличии продукции
- 2. Наличии тары
- 3. Исправности весов
- 4. Качестве продукции
- 5.Сроках реализации отпускаемых товаров
- 6.Объемах продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить способы исследования измерительного метода оценки качества.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 29

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Состояние маркировки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) товароведно- технологическим |

А2. Выбрать правильный ответ. Перед инвентаризацией издается приказ по форме:

- | | |
|-----------------|--|
| 1) произвольной | 2) утвержденной руководителем предприятия |
| 3) типовой | 4) утвержденной инвентаризационной комиссией |

А3. Выбрать правильный ответ. Вкусовые ощущения лучше воспринимаются при температуре:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1) 10 – 20 ⁰ С | 2) 20 -30 ⁰ С |
| 3) 30 -40 ⁰ С | 4) 40-50 ⁰ С |

А4. Исключить лишнее. Цели инвентаризации:

- 1) обеспечение сохранности запасов сырья
- 2) соблюдение сроков хранения запасов сырья
- 3) оценки фактического физического состояния сырья
- 4) выявление неучтенных объектов

А5. Выбрать правильный ответ. Брюква относится к группе овощей:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) корнеплодов | 2) клубнеплодов |
| 3) белых кореньев | 4) зерновых |

А6. Выбрать правильный ответ. Перед засолом свежие помидоры:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1) сортируют по спелости | 2) обрабатывают консервантом |
| 3) проверяют на плотность | 4) калибруют |

А7. Выбрать правильный ответ. Щавель относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А8. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в производственных цехах, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А9. Выбрать правильный ответ. В период подготовки к инвентаризации необходимо проверить:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1) стоимостную оценку остатков товара | 2) наличие ответственного лица |
| 3) наличие комиссии | 4) наличие приказа |

А10. Выбрать правильный ответ. Ягоды, зелень рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| А) Мясопродукты | 1) 85-95% |
| Б) Рыбопродукты | 2) 80-85% |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 75-85% |
| Г) Яйца | 4) 75-80% |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Разделы договоров, применяемых в общественном питании:

- 1. Наименование договора
- 2. Преамбула договора
- 3. Назначение договора
- 4. Предмет договора
- 5. Дополнительные условия договора
- 6. Итоги договора

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить группы пищевых продуктов в соответствии с классификацией.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 30

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Выбрать правильный ответ. Петрушка относится к овощам:

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1) луковым | 2) белым кореньям |
| 3) салатным | 4) пряным |

А2. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) горох | 2) бобы |
| 3) папайя | 4) фасоль |

А3. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) хурма |
| 3) манго | 4) киви |

А4. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров выполняется:

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1) начальником | 2) дегустатором |
| 3) технологом | 4) заведующим производством |

А5. Выбрать правильный ответ. Акты инвентаризации составляются в экземплярах не менее:

- | | |
|------|------|
| 1) 1 | 2) 2 |
| 3) 3 | 4) 4 |

А6. Выбрать правильный ответ. Сличительные ведомости типовых форм составляются при:

- 1) не заполнении некоторых строк в акте
- 2) расхождении фактических данных с бухгалтерскими
- 3) утере актов
- 4) при ошибке в акте

А7. Выбрать правильный ответ. Состояние упаковки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) измерительном |

А8. Выбрать правильный ответ. Лук репчатый и чеснок по качеству делят на:

- | | |
|-------------|-----------------|
| 1) зрелый | 2) обыкновенный |
| 3) сортовой | 4) недозрелый |

А9. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1) яйца с насечкой | 2) без ветеринарного свидетельства |
| 3) скоропортящиеся | 4) мясные туши без клейма |

А10. Исключить лишнее. Химическими методами оценки качества товаров определяют содержание в продукте:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) воды | 2) соли |
| 3) микробов | 4) сахара |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| А) Молочно-жировые продукты | 1) 85-90% |
| Б) Полуфабрикаты | 2) 80-85% |
| В) Сухие продукты | 3) 70-75% |
| Г) Вино- водочные изделия | 4) 65-75% |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Установите последовательность операций, выполняемых кладовщиком перед отпуском товаров со склада:

- А) производит сортировку товаров
- Б) производит зачистку товаров
- В) проверяет качество товаров
- Г) вскрывает тару

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Критерии оценки и выбора поставщика товаров на предприятиях общественного питания:

- 1.Ассортимент продукции
- 2.Объем поставляемой продукции
- 3. Сроки выполнения заказов
- 4.Цена продукции
- 5.Качество доставки
- 6.Качество продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1. Перечислить виды продуктов, запрещенные к приемке в организации общественного питания с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 31

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Условия хранения мясопродуктов: при относительной влажности воздуха, %:

- | | |
|----------|------------|
| 1) 65-75 | 2) 75-85 |
| 3) 85-90 | 4) 90- 100 |

A2. Исключить лишнее. Рыбы делят на

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) пресноводные | 2) проходные |
| 3) костлявые | 4) морские |

A3. Исключить лишнее. К субпродуктам относятся органы животных:

- | | |
|-----------|-----------|
| 1) головы | 2) хвосты |
| 3) когти | 4) мозги |

A4. Выбрать правильный ответ. Батат – это:

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1) корнеплод | 2) землеплод |
| 3) клубнеплод | 4) экзотический плод |

A5. Выбрать правильный ответ. Срок хранения сухих продуктов, сутки:

- | | |
|----------|-----------|
| 1) 3-5 | 2) 5-10 |
| 3) 10-15 | 4) 15- 20 |

A6. Выбрать правильный ответ. Сушеные овощи упаковывают в:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1) фанерные барабаны | 2) полиэтиленовый пакет |
| 3) тканевые мешки | 4) полиэтиленовые мешки |

A7. Выбрать правильный ответ. В выборку не включают товары:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1) овощи в ящиках | 2) овощи в мешках |
| 3) овощи в нарушенной таре | 4) овощи в сетчатых мешках |

A8. Выбрать правильный ответ. Отбор проб сыпучих материалов выполняют в:

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) 1 месте | 2) 2 местах |
| 3) 3 местах | 4) 4 местах |

A9. Исключить лишнее. Для проведения инвентаризации создается комиссия, в состав которой включается:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1) представитель администрации | 2) представитель бухгалтерии |
| 3) материально- ответственное лицо | 4) технолог |

А10. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в кладовых, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки

- | | |
|-------------------------------|--------|
| А) Молоко и молочные продукты | 1) 2-3 |
| Б) Молочно-жировые продукты | 2) 2-4 |
| В) Гастрономические продукты | 3) 0,5 |
| Г) Ягоды, зелень | 4) 2-6 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Весе тары
- 2. Маркировке тары
- 3. Точности взвешивания
- 4. Записях в накладной
- 5. Надежности отпуска продукции
- 6. Надежности изготовителя продукции

Задание 3..Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислите виды естественной убыли пищевых продуктов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 32

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Срок хранения гастрономических продуктов, сутки:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-6 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

A2. Выбрать правильный ответ. Фрукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

A3. Выбрать правильный ответ. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим маркировку:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) «Продукты» | 2) «Овощи» |
| 3) «Спецмашина» | 4) не маркируется |

A4. Выбрать правильный ответ. У цветной капусты съедобной частью служит

- | | |
|------------|------------|
| 1) корень | 2) стебель |
| 3) головка | 4) листья |

A5. Выбрать правильный ответ. Субтропические плоды – это:

- | | |
|------------|----------|
| 1) абрикос | 2) лимон |
| 3) киви | 4) манго |

A6. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) квашение | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

A7. Выбрать правильный ответ. Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

- | | |
|------------|---------|
| 1) колбасы | 2) вина |
| 3) сахара | 4) муки |

A8. Выбрать правильный ответ. Перед отбором проб жидких товаров их содержимое предварительно:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) встряхивают | 2) сливают |
| 3) перемешивают | 4) не смешивают |

A9. Исключить лишнее. Внезапную инвентаризацию назначают при наличии данных о фактах:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1) обмана потребителей | 2) уничтожения имущества |
| 3) плановой инвентаризации | 4) неучтенных продаж |

А10. Выбрать правильный ответ. Органолептическим методом определяют следующие показатели:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1) состояние упаковки | 2) химический состав |
| 3) крупность помола муки | 4) кислотность |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| А) Мясопродукты | 1) 0-2 ⁰ С |
| Б) Рыбопродукты | 2) 2-6 ⁰ С |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 2-4 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 4-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр):

К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их:

- 1. Хищения
- 2. Разлива
- 3. Раскрошки
- 4. Брака
- 5. Порчи
- 6. Утруски

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

1.Перечислить способы хранения и укладки сырья и продуктов на складе.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 33

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Выбрать правильный ответ. Сливки получают путем обработки молока:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1) кипячением | 2) сепарированием |
| 3) выпариванием | 4) заквашиванием |

А2. Исключить лишнее. Тыквенные овощи- это:

- | | |
|--------------|--------------|
| 1) тыква | 2) огурцы |
| 3) баклажаны | 4) патиссоны |

А3. Исключить лишнее. Способы переработки овощей с целью их сохранения:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) соление | 2) сушка |
| 3) тепловая обработка | 4) консервирование |

А4. Выбрать правильный ответ. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят:

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) панированные | 2) свежие |
| 3) клейменные | 4) говяжьи |

А5. Исключить лишнее Лица, выполняющие погрузку и выгрузку пищевых продуктов, должны иметь:

- 1) личную медицинскую книжку
- 2) санитарную одежду
- 3) специальную обувь
- 4) отметку о прохождении профессиональной гигиенической подготовки

А6. Исключить лишнее. Методы определения показателей качества:

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1) измерительные | 2) социологические |
| 3) опросные | 4) экспертные |

А7. Исключить лишнее. Запрещается принимать продукты:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1) без документов | 2) с истекшим сроком годности |
| 3) цветную капусту | 4) мясо без клейма |

А8. Молочно- жировые продукты рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 4-6 | 4) 8-10 |

А9. Выбрать правильный ответ. Скоропортящиеся продукты перевозятся транспортом:

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1) малолитражным | 2) изотермическим |
| 3) самосвалом | 4) транзитным |

А10. Выбрать правильный ответ. Показатели качества продукции, определяемые органолептическим методом, выражаются в:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) процентах | 2) баллах |
| 3) числах | 4) долях |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие температуры воздуха:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| А) Фрукты | 1) 12-15 ⁰ С |
| Б) Сухие продукты | 2) 2-4 ⁰ С |
| В) Рыбопродукты | 3) 0-2 ⁰ С |
| Г) Гастрономические продукты | 4) 2-6 ⁰ С |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Последовательность проведения входного контроля при приеме товара на предприятиях общественного питания

- А) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
- Б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции
- В) соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения
- Г) контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

При получении продуктов материально ответственные *лица* должны убедиться в:

- 1. Наличии продукции
- 2. Наличии тары
- 3. Исправности весов
- 4. Качестве продукции
- 5.Сроках реализации отпускаемых товаров
- 6.Объемах продукции

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить способы исследования измерительного метода оценки качества.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 34

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

A1. Выбрать правильный ответ. Состояние маркировки товара определяют при способе оценки:

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1) органолептическом | 2) физическом |
| 3) химическом | 4) товароведно- технологическим |

A2. Выбрать правильный ответ. Перед инвентаризацией издается приказ по форме:

- | | |
|-----------------|--|
| 1) произвольной | 2) утвержденной руководителем предприятия |
| 3) типовой | 4) утвержденной инвентаризационной комиссией |

A3. Выбрать правильный ответ. Вкусовые ощущения лучше воспринимаются при температуре:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1) 10 – 20 ⁰ С | 2) 20 -30 ⁰ С |
| 3) 30 -40 ⁰ С | 4) 40-50 ⁰ С |

A4. Исключить лишнее. Цели инвентаризации:

- 1) обеспечение сохранности запасов сырья
- 2) соблюдение сроков хранения запасов сырья
- 3) оценки фактического физического состояния сырья
- 4) выявление неучтенных объектов

A5 Выбрать правильный ответ. Брюква относится к группе овощей:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) корнеплодов | 2) клубнеплодов |
| 3) белых кореньев | 4) зерновых |

A6. Выбрать правильный ответ. Перед засолом свежие помидоры:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1) сортируют по спелости | 2) обрабатывают консервантом |
| 3) проверяют на плотность | 4) калибруют |

A7. Выбрать правильный ответ. Щавель относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А8. Выбрать правильный ответ. Сроки проведения плановой инвентаризации в производственных цехах, не реже одного раза в:

- | | |
|------------|------------|
| 1) месяц | 2) квартал |
| 3) полгода | 4) год |

А9. Выбрать правильный ответ. В период подготовки к инвентаризации необходимо проверить:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1) стоимостную оценку остатков товара | 2) наличие ответственного лица |
| 3) наличие комиссии | 4) наличие приказа |

А10. Выбрать правильный ответ. Ягоды, зелень рекомендуется хранить на складе при температуре воздуха, °С:

- | | |
|--------|---------|
| 1) 1-2 | 2) 2-4 |
| 3) 6-8 | 4) 8-10 |

Задание 2.

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов.

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующую относительную влажность воздуха:

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| А) Мясопродукты | 1) 85-95% |
| Б) Рыбопродукты | 2) 80-85% |
| В) Молоко и молочные продукты | 3) 75-85% |
| Г) Яйца | 4) 75-80% |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Очередность отпуска товаров кладовщиком:

- А) картофель
- Б) сухие продукты
- В) из охлаждаемых камер
- Г) товары, поступившие раньше

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Разделы договоров, применяемых в общественном питании:

- 1. Наименование договора
- 2. Преамбула договора
- 3. Назначение договора
- 4. Предмет договора
- 5. Дополнительные условия договора
- 6. Итоги договора

Задание 3.

Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Перечислить группы пищевых продуктов в соответствии с классификацией.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
---	-----------------------	--

ВАРИАНТ № 35

Инструкция. В билете дается три задания:

Задание 1- тесты 10 вариантов. Внимательно прочитайте предлагаемые 4 варианта ответа к каждому тесту, один из которых верный, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Задание 2. Имеется три варианта задания - В1- с выбором трех верных ответов из шести, В2 – на соответствие, В3 – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 3. Содержит 1 задание со свободным ответом.

Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Задание 1.

А1. Исключить лишнее. Лица, сопровождающие продовольственное сырье должны иметь:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1) личную медицинскую книжку | 2) санитарную одежду |
| 3) чистую тару | 4) накладную |

А2. Выбрать правильный ответ. Продукты, запрещенные к приему на общепите:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1) продукция домашнего приготовления | 2) продукция в исправной таре |
| 3) скоропортящиеся продукты | 4) консервированные продукты |

А3. Выбрать правильный ответ. Срок хранения полуфабрикатов, сутки:

- | | |
|----------|--------|
| 1) 0,5-1 | 2) 1-2 |
| 3) 2,5-3 | 4) 3-5 |

А4. Исключить лишнее. К группе капустных овощей относят:

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1) цветную капусту | 2) брокколи |
| 3) кольраби | 4) спаржа |

А5. Выбрать правильный ответ. Шпинат относится к группе овощей:

- | | |
|-------------|--------------|
| 1) салатных | 2) капустных |
| 3) пряных | 4) десертных |

А6. Исключить лишнее. К бобовым овощам относятся:

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) горох | 2) фасоль |
| 3) артишоки | 4) бобы |

А7. Исключить лишнее. Инвентаризация проводится путем:

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) пересчета | 2) учета |
| 3) измерения | 4) взвешивания |

А8. Исключить лишнее. Внеплановая инвентаризация проводится по требованию:

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1) члена бригады | 2) руководителя |
| 3) населения | 4) заведующим производством |

А9. Выбрать правильный ответ. Методы определения показателей качества товаров:

- | | |
|----------------|--------------|
| 1) комплексный | 2) расчетный |
| 3) однородный | 4) учетный |

А10. Выбрать правильный ответ. Часть объединенной пробы называется пробой:

- | | |
|---------------|--------------|
| 1) отобранной | 2) средней |
| 3) итоговой | 4) расчетной |

Задание 2

В1. Найти соответствие между содержанием первого и второго столбцов:

При хранении продуктов на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать следующие сроки, сутки:

- | | |
|-----------------|---------|
| А) Мясопродукты | 1) 2-4 |
| Б) Рыбопродукты | 2) 8-12 |
| В) Яйца | 3) 3-8 |
| Г) Фрукты | 4) 1-3 |

В2. Установите правильную последовательность процессов.

Технологический процесс товародвижения при складской форме снабжения:

- А) склады потребителя
- Б) склада изготовителя
- В) склады выходных баз
- Г) склады торговых баз

В.3 Выберите три верных ответа из шести и запишите их в порядке возрастания (не более трех цифр).

Запрещается принимать на предприятия общественного питания продукты:

- 1. Сырые овощи
- 2. Мясо животных без клейма
- 3. Сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- 4. Крупы нестандартные
- 5. Муку влажностью выше 14,5%
- 6. Утиные и гусиные яйца;

Задание 3. Внимательно прочитайте задание, а затем запишите ответ к нему.

- 1. Требования к размещению камеры пищевых отходов.

Преподаватель _____

Председатель ЦК _____

КЛЮЧ

№ билета	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	B1	B2	B3	C
1.	2	3	2	2	3	2	2	2	3	4	A-4,Б-3,В-2,Г-1	ГВАБ	125	выявление фактического наличия имущества
2.	3	1	1	4	1	3	3	3	2	2	A-1,Б-4,В-2,Г-3	БВГА	236	СанПин 2.3.6.1079-01
3.	3	3	3	3	2	1	3	3	3	2	A-1,Б-2,В-4,Г-3	ГБВА	134	Усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив
4.	2	4	3	1	2	2	3	1	2	1	A-2,Б-1,В-4,Г-3	ГАБВ	245	разгрузка транспорта; приемка товаров; размещение на хранение; отпуск товаров из мест хранения; внутри складское перемещение грузов.
5.	2	1	1	3	2	3	2	3	3	3	A-4,Б-1,В-2,Г-3	ГБАВ	235	
6.	3	2	3	1	1	3	3	2	3	2	A-1,Б-4,В-2,Г-3	ГБАВ	245	
7.	2	3	3	1	3	3	3	2	2	2	A-4,Б-1,В-3,Г-2	ГБАВ	345	
8.	1	2	3	2	1	1	1	1	1	1	A-1,Б-2,В-3,Г-4	ГБВА	245	
9.	4	3	2		2	2	1	2	3	3	A-2,Б-1,В-4,Г-3	ГВАБ	136	
10.	1	2	2	2	3	2	4	2	3	1	A-3,Б-1,В-2,Г-4	БВГА	236	
11.	3	3	3	3	2	1	3	3	3	2	A-1,Б-2,В-4,Г-3	ГБВА	134	
12.	2	3	3	1	3	3	3	2	2	2	A-2,Б-1,	ГБАВ	345	

											В-3, Г-4			
13.	2	3	2	2	3	2	2	2	3	4	А-4,Б-3, В-2,Г-1	ГВАБ	125	выявление фактического наличия имущества
14.	2	1	1	3	2	3	2	3	3	3	А-4,Б-1, В-2,Г-3	ГБАВ	235	
15.	1	2	3	2	1	1	1	1	1	1	А-1,Б-2, В-3,Г-4	ГБВА	245	
16.	3	1	1	4	1	3	3	3	2	2	А-1,Б-4, В-2,Г-3	БВГА	236	СанПин 2.3.6.1079-01
17.	2	4	3	1	2	2	3	1	2	1	А-2,Б-1, В-4,Г-3	ГАБВ	245	
18.	3	2	3	1	1	3	3	2	3	2	А-1,Б-4, В-2,Г-3	ГБАВ	245	
19.	1	2	2	2	2	2	4	2	3	1	А-3,Б-1, В-2,Г-4	БВГА	236	
20.	4	3	2	4	2	2	1	2	3	3	А-2,Б-1, В-4,Г-3	ГВАБ	136	
21.	2	1	1	3	2	3	2	3	3	3	А-4,Б-1, В-2,Г-3	ГБАВ	235	
22.	3	3	3	3	2	1	3	3	3	2	А-1,Б-2, В-4,Г-3	ГБВА	134	
23.	2	3	2	2	3	2	2	2	3	4	А-4,Б-3, В-2,Г-1	ГВАБ	125	выявление фактического наличия имущества
24.	3	1	1	4	1	3	3	3	2	2	А-1,Б-4, В-2,Г-3	БВГА	236	
25.	2	4	3	1	2	2	3	1	2	1	А-2,Б-1, В-4,Г-3	ГАБВ	245	
26.	1	2	2	2	2	2	4	2	3	1	А-3,Б-	БВГА	236	

											1, В-2,Г- 4			
27.	3	2	3	1	1	3	3	2	3	2	А-1,Б- 4, В-2,Г- 3	ГБАВ	245	
28.	2	3	3	1	3	3	3	2	2	2	А-4,Б- 1, В-3, Г- 2	ГБАВ	345	
29.	1	2	3	2	1	1	1	1	1	1	А-1,Б- 2, В-3,Г- 4	ГБВА	245	
30.	4	3	2	4	2	2	1	2	3	3	А-2,Б- 1, В-4,Г- 3	ГВАБ	136	
31.	3	3	3	3	2	1	3	3	3	2	А-1,Б- 2, В-4,Г- 3	ГБВА	134	
32.	2	1	1	3	2	3	2	3	3	3	А-4,Б- 1, В-2,Г- 3	ГБАВ	235	
33.	2	3	3	1	3	3	3	2	2	2	А-4,Б- 1, В-3, Г- 2	ГБАВ	345	
34.	1	2	3	2	1	1	1	1	1	1	А-1,Б- 2, В-3,Г- 4	ГБВА	245	
35.	3	1	1	4	1	3	3	3	2	2	А-1,Б- 4, В-2,Г- 3	БВГА	236	СанПин 2.3.6.1079-01

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.