**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

ОП.02Организация хранения и контроль запасов сырья

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальностям СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_\_\_ г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Казак |  | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_\_ г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик: Венкова Елена Ивановна

Эксперт:

ГБПОУ РК «Керченский преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_ Педант Р.Г.

политехнический колледж»

**1. Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов.

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена

**2. Освоение умений и усвоение знаний:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные умения, усвоенные знания** | **Показатели оценки результата** | **№№ заданий**  **для проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Уметь**  У.1Определять наличие запасов и расход продуктов. | Определение наличия запасов и расхода продуктов. | Оценка результатов выполнения практическогозанятия № 8; 9;10 |
| У.2.Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. | Производить оценивание условий хранения и состояние продуктов и запасов. | Оценка результатов выполнения практическогозанятия №7;8;9;10 |
| У.3 Проводить инструктажи по безопасности  хранения пищевых продуктов. | Выполнение работ с соблюдением по безопасности  хранения пищевых продуктов | Оценка результатов выполнения лабораторной работы № 9 |
| У.4 Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | Правильное принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов | Оценка результатов выполнения практического  занятия № 9;10 |
| У.5 Оформлять технологическую документацию и  документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | Правильное оформление технологической документации и  документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №8;10 |
| **Знать**  З.1Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. | Описание ассортимента и характеристика основных групп продовольственных товаров. | Оценка результатов выполнения практического занятия № 1-6 , лабораторных  занятий№ 1-6 |
| З.2Общие требования к качеству сырья и продуктов. | Описание общих требований к качеству сырья и продуктов; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 1-6  лабораторных  занятий№ 1-6 |
| З.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. | Описание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов | Оценка результатов выполнения практического занятия № 1-6 лабораторных  занятий№ 1-6 |
| З.4 Методы контроля качества продуктов при хранении;. | Использование методов контроля качества продуктов при хранении. | Оценка результатов выполнения практического занятия № 1-6 лабораторных  занятий№ 1-6 |
| З.5Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | Применение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | Оценка результатов выполнения практического  занятия №9 |
| З.6Виды снабжения | Описание видов снабжения. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №9 |
| З.7Виды складских помещений и требования к ним | Описание видов складских помещений и требования к ним | Оценка результатов выполнения практического  занятия №8 |
| З.8Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | Описание периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; | Оценка результатов выполнения практического  занятия №8 |
| З.9 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. | Описание методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; | Оценка результатов выполнения практического  занятия № 9 |
| З.10 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | Описание программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | Оценка результатов выполнения практического  занятия №9;10 |
| З.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. | Описание современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. | Оценка результатов выполнения практического  занятия № 8;9 |
| З.12 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. | Описание методов контроля возможных хищений запасов на производстве. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №10 |
| З.13 Правила оценки состояния запасов на производстве. | Описание правил оценки состояния запасов на производстве. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №9 |
| З.14Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. | Описание процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №10 |
| З.15 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | Описание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №9 |
| З.16 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Описание виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Оценка результатов выполнения практического  занятия №9 |

**3. Комплект материалов для оценки сформированностизнаний и умений по учебной дисциплине**

В состав комплекта входят задания для студентов и пакет преподавателя (эксперта).

**3.1. Задания для студентов**

Инструкция для обучающихся

Условия выполнения задания:

Внимательно прочитайте и выполните задание.

Время выполнения задания –90 минут.

Практическоезанятие №1;2;3;5;6;7;8;9;10

Лабораторная работа №1;2;3;4;5;6;7

При подготовке к проверке освоения дисциплины Вы можете воспользоваться литературными источниками:

**Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с.
6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с.
7. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с.
8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с.
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с.

**Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

**Интернет-ресурсы**

Технические нормативы <http://technormativ.ru>

**Задания для текущего контроля знаний студентов:**

**3.1.1*.* Практические занятия**

**Критерии оценивания практических заданий**

**Оценка «5»**. Задание выполнены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающийся работает полностью самостоятельно: применяет необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Оценка «4»**. Задание выполнены обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует указанные методические источники, таблицы и справочники. Работа показывает знание обучающимися основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения задания. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов.

**Оценка «3»**. Задания выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя. На выполнение задания затрачивается много времени (доработка работы внеурочное время). Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с методическими источниками, таблицами и справочниками.

**Оценка «2»** выставляется в том случае, когда обучающийся не подготовлен к выполнению заданий. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показываются плохие знания теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя неэффективны по причине плохой подготовки.

**Практическое занятие №1**

**Тема: Определение качества свеклы, чеснока, картофеля ,моркови, баклажан грибов**

**Ход работы** :1.Изучить внешний вид ,форму овощей удлиненная , круглая , полукруглая).

2.Изучить внутреннее строение овощей, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы. 3.Дать заключение о качестве имеющихся образцов.

4.Полученные данные занести в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Форма | цвет | Вкус | запах | Годен к употреблению |
| 1 | Картофель |  |  |  |  |  |
| 2 | морковь |  |  |  |  |  |
| 3 | Свекла |  |  |  |  |  |
| 4 | Баклажан |  |  |  |  |  |
| 5 | грибы |  |  |  |  |  |
| 6 | чеснок |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы :**

1. Какие овощи относят к клубнеплодам ?

2.Какие овощи относят к корнеплодам ?

3.В чем заключается пищевая ценность овощей ,каково их значение в питании ? 4.Классификация грибов ?

**Практическое занятие №2**

**Тема:** Определение качества круп: риса, гречки, гороха, пшена, определение качества пшеничной муки.

**Ход работы:**

1. Ознакомится с теоретическим материалом

2.Определить характеристику круп и муки

3.Провести органолептическую оценку образцов 4. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование товара | характеристика |
| 1 | манная |  |
| 2 | Пшеничная |  |
| 3 | овсяная |  |
| 4 | гречневая |  |
| 5 | Мука |  |
| 6 | Рисовая |  |
| 7 | пшено |  |

**Контрольные вопросы :**  1.В чем заключается пищевая ценность муки ?

2. Дайте характеристику основных видов круп.

3. Какие бывают сорта муки

4. В какой упаковке на ПОП поступает мука и крупы ?

5. При каких условиях хранят крупы ?

**Практическое занятие №4**

**Тема**:Определение качества молока, сливок, сгущенного молока,определение качества творога, твердого сыра**.**

**Ход работы:**

1.Ознакомится с теоретическим материалом.

2.Определить органолептическую оценку образцов.

3. Данные занести в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Форма | цвет | Внутреннее строение | запах | вкус | Годен к употреблению |
| 1 | Молоко 2,5% |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Сливки 20% |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Молоко топл. |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Сгущеное молоко |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Творог |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Твердый сыр |  |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы :**

1.Какая бывает виды упаковок молока ?

2.При каких условиях хранят молочные продукты ?

3.В чем заключается пищевая ценность молока и молочных изделий ?

4.В чем пищевая ценность сыров? С какими продуктами сочетаются сыры?

**Практическое занятие №4**

**Тема**: **Определение качества рыбы и рыбной продукции рыбных консерв, икорных товаров**

**Ход работы:**

1. Ознакомится с теоретическим материалом.

2.Рассмотреть виды рыб согласно семейству.

3. Данные занести в таблицу 1

4.Провести органолептическую оценку рыбных консервов.

5. Данные занести в таблицу 2

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Семейство | Вид рыбы |
| 1 | Осетровых |  |
| 2 | Карповых |  |
| 3 | Сельдевых |  |
| 4 | Окуневых |  |
| 5 | Камболовых |  |
| 6 | Тресковых |  |

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Форма | цвет | Внутреннее строение | запах | вкус | Годен к употреблению |
| 1 | Шпрот в масле |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Печень трески |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Икра мойвы |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Скумбрия в масле |  |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы :**

1.Перечислите требования к качеству охлажденной рыбы.

2.Приведите классификацию рыбы и рыбных консервов

***3.***Что такое бомбаж?

4, При каких условиях хранят рыбные консервы?

5. Данные занести в таблицу 2

**Практическое занятие № 5**

**Тема**: **Определение качества мяса и мясных продуктов мясных консерв, субпродуктов и колбасных изделий**

**Ход работы:**

1. Ознакомится с теоретическим материалом.

2.Провести органолептическую оценку образцов.

3.Данные занести в таблицу 1.

4.Дать оценку содержимому и банке.

5.Провести органолептическую оценку образцов.

6 Данные занести в таблицу 2.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Форма | цвет | Внутреннее строение | вкус | Годен к употреблению |
| 1 | Мясо говядины в собственном соку |  |  |  |  |  |
| 2 | Гуляш говяжий |  |  |  |  |  |
| 3 | Гусь с капустой |  |  |  |  |  |

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Форма | цвет | Внутреннее строение | вкус | Годен к употреблению |
| 1 | Колбаса вареная «Докторская» |  |  |  |  |  |
| 2 | Колбаса сырокопченая |  |  |  |  |  |
| 3 | Грудинка варено-копченая |  |  |  |  |  |
| 4 | Корейка свиная |  |  |  |  |  |
| 5 | Шпикачки |  |  |  |  |  |
| 6 | Колбаса варено-копченая «Московская» |  |  |  |  |  |
| 7 | Зельц |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы :**

1.Перечислите требования к качеству мясных консервов.

2.При каких условиях хранят мясные консервы**.**

3.Какие сроки хранения колбасных изделий ?

4.Перечислите дополнительное сырье для колбасных изделий .

5.Для чего служат колбасные оболочки ,их виды ?

**Практическое занятие №6**

**Тема: Определение качества кофе,определение качества вкусовых продуктов . Ход работы:**

1.Провести органолептическую оценку качества кофе, вкусовых товаров.

2.Данные занести в таблицу 1. 3.Провести органолептическую оценку качества вкусовых продуктов .

4.Данные занести в таблицу 2.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Цвет | Вкус | Запах |
| 1 | Чай зеленый |  |  |  |
| 2 | Чай черный |  |  |  |
| 3 | Кофе натуральный |  |  |  |

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование продукта | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| 1 | Майонез |  |  |  |  |
| 2 | Маслины |  |  |  |  |
| 3 | Оливки |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы :**

1.Какие бывают виды чая?

2.Перечислите ассортимент чая.

3.Как упаковывают чай, кофе, вкусовые товары ?

**Практическое занятие №7**

**Тема: Характеристика складского холодильного, механического, весоизмерительного оборудования**

**Ход работы:**

1.Изучить теоретический материал.

2.Ознакомится с видами весоизмерительного оборудования.

3.Ознакомится с видами холодильного оборудования.

4.Ознакомится с видами механического оборудования.

5.Данные занести в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вид складского оборудования | назначение |
| 1 | Стеллаж |  |
| 2 | Тележка |  |
| 3 | Штабелер |  |
| 4 | Уравнительная платформа |  |
| 5 | Механические мосты |  |
| 6 | Мобильны рампы |  |
| 7 | Подъемные мосты |  |

**Контрольные вопросы :**

1.Как весы классифицируются по их назначению, степени автоматизации? 2 Какие существуют буквенно-цифровые обозначения механическихвесов?

3. Классификация весов по виду указательного устройства.

4.Какие материалы используют для стеллажного оборудования?

5.Какое оборудование принято относить к оборудованию для хранения наливных грузов?

6.Перечислить основные ПЭ и ОТ при эксплуатации холодильного оборудования на ПОП.

7.Какая бывает буквенная маркировка холодильного оборудования?

**Практическое занятие №8**

**Тема: Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Составление договора поставки на продовольственные товары.**

**Ход работы:**

1.Ознакомитсяс теоретическим материалом.

2.Заполнить бланки.

Накладная № от\_\_\_\_\_ “\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Грузоотправитель:

Грузополучатель:

Основание для отпуска:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Товар | Ед. | Цена | Кол-во | Сумма |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |
| Итого: | | | | |  |

Доверенность №\_\_\_\_ от "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.

в том числе НДС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. 00 коп.

Всего отпущено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ наименований

На сумму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

Отпуск разрешил

(подпись) (должность) (Ф.И.О.)

М. П.

Отпустил

(подпись) (должность) (Ф.И.О.)

Получил

(подпись) (должность) (Ф.И.О.)

М. П.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДНЕВНОЙ ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ** | Номер  документа | Дата  составления |
|  |  |  |

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность фамилия, имя, отчество

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция (изделие) | | Единица измерения | | Отпущено продукции (изделий) | | | | | | Возвраще-  но продук-  ции (изде-  лий) | Итого отпущено с учетом возврата | | | | | Примечание | |
| наименование | код | наимено-  вание | код по  ОКЕИ | время отпуска, ч. мин. | | | | | | коли-  чество | по учетным ценам | | по ценам продажи | |
| 10-00 | 11-00 | 13-00 | 14-30 |  |  | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| Салат из белокачанной капусты | Х | порции | Х | 10 | 20 | 10 | 5 |  |  | 1 | 44 | 25-00 |  |  | 1375 |  |
| Салат мясной | Х | порции | Х | 25 | 15 | 10 | 10 |  |  | 0 | 60 | 60-00 |  |  | 4500 |  |
| Котлеты натуральные рубленные | Х | порции | Х | 10 | 15 | 25 | 5 |  |  | 2 | 53 | 55-00 |  |  | 3644 |  |
| Рыба жаренная минтай | Х | порции | Х | - | 15 | 10 | - |  |  | 0 | 25 | 45-00 |  |  | 1406 |  |
| Гречка с грибами | Х | порции | Х | 10 | 10 | 15 | - |  |  | 2 | 33 | 25-00 |  |  | 1031 |  |
| Борщ украинский | Х | порции | Х | 20 | 25 | 30 | 10 |  |  | 0 | 85 | 30-00 |  |  | 3187 |  |
| Голубцы с мясом и рисом | Х | порции | Х | 25 | 20 | 20 | 10 |  |  | 0 | 75 | 55-00 |  |  | 5156 |  |
|  | | | Итого | 100 | 120 | 120 | 40 |  |  | 5 | 375 | Х |  | Х | 20299 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция (изделие) | | Единица измерения | | Отпущено продукции (изделий) | | | | | | Возвраще-  но продук-  ции (изде-  лий) | Итого отпущено с учетом возврата | | | | | Примечание |
| наименование | код | наимено-  вание | код по  ОКЕИ | время отпуска, ч. мин. | | | | | | коли-  чество | по учетным ценам | | по ценам продажи | |
| 10-00 | 11-00 | 13-00 | 14-30 |  |  | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. | цена,  руб., коп. | сумма,  руб., коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| Цыплята табака | Х | порции | Х | 5 | 5 | 2 | 0 |  |  | 0 | 12 | 110-00 |  | 137-50 | 1650 |  |
| Пирожки жаренные с рисом и яйцом | Х | порции | Х | 30 | 35 | 20 | 30 |  |  | 10 | 105 | 25-00 |  | 31-25 | 3281 |  |
| Пончики | Х | порции | Х | 50 | 40 | 25 | 20 |  |  | 10 | 125 | 15-00 |  | 18-75 | 2344 |  |
| Бифштекс | Х | порции | Х | 10 | 10 | 5 | 8 |  |  | 2 | 31 | 45-00 | 1395 | 56-25 | 1744 |  |
| Плов | Х | порции | Х | 10 | 5 | 15 | 0 |  |  | 0 | 30 | 65-00 | 1950 | 81-25 | 2437 |  |
| Пюре картофельное | Х | порции | Х | 20 | 25 | 25 | 10 |  |  | 3 | 77 | 30-00 | 2310 | 37-50 | 2887 |  |
| Суп рисовый с фрикадельками | Х | порции | Х | 45 | 25 | 20 | 10 |  |  | 0 | 100 | 30-00 | 3000 | 37-50 | 3750 |  |
| Винигрет | Х | порции | Х | 35 | 25 | 20 | 15 |  |  | 7 | 88 | 20-00 | 1760 | 25-00 | 2200 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | 205 | 170 | 142 | 93 |  |  | 32 | 568 | Х | 16235 | Х | 20293 |  |
| Всего по документу | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  | Х |  |  |
| Продукцию (изделия) сдал, подпись | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Продукцию (изделия) получил, подпись | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Всего за день \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ натуральных единиц \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

количество прописью должность подпись расшифровка подписи

на сумму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп. Принял \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

Проверил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 5  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 6  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | | сумма,  руб.  коп. | |
| наименование | код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | 21 | |
| 1 | Филе куриное | Х | 6,900 | 240,98 |  | 6,900 | 310,50 |  | 6,900 | 250,50 |  | 6,900 |  |  | 6,900 |  |  | 6,900 |  | |  | |
| 2 | Лук репчатый | Х | 1,700 | 36,00 |  | 1,700 | 39,00 |  | 1,700 | 35,00 |  | 1,700 |  |  | 1,700 |  |  | 1,700 |  | |  | |
| 3 | батон | Х | 1,700 | 52,00 |  | 1,700 | 49,00 |  | 1,700 | 52,00 |  | 1,700 |  |  | 1,700 |  |  | 1,700 |  | |  | |
| 4 | Горчица | Х | 0,200 | 324,07 |  | 0,200 | 71,00 |  | 0,200 | 65,00 |  | 0,200 |  |  | 0,200 |  |  | 0,200 |  | |  | |
| 5 | Соль | Х | 0,200 | 9,58 |  | 0,200 | 11,00 |  | 0,200 | 12,00 |  | 0,200 |  |  | 0,200 |  |  | 0,200 |  | |  | |
| 6 | Перец черный | Х | 0,100 | 290,55 |  | 0,100 | 310,00 |  | 0,100 | 305,00 |  | 0,100 |  |  | 0,100 |  |  | 0,100 |  | |  | |
| 7 | Масло раст. | Х | 1000 | 98 |  | 1000 | 110,00 |  | 1000 | 103,00 |  | 1000 |  |  | 1000 |  |  | 1000 |  | |  | |
| 8 | Сухари панировочные | Х | 1500 | 155,94 |  | 1500 | 170,00 |  | 1500 | 168,00 |  | 1500 |  |  | 1500 |  |  | 1500 |  | |  | |
| 9 | Яйцо куриное | Х | 100 | 5,40 |  | 100 | 6,50 |  | 100 | 6,30 |  | 100 |  |  | 100 |  |  | 100 |  | |  | |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х | |  | |
| Наценка 25%, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | 100 | | | 100 | | | 100 | | | 100 | | | 100 | | | 100 | | | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | | |
| Калькуляцию составил | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | по ОКПО | |  | |
| организация, | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |
| структурное подразделение «отправитель» | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |

**Контрольные вопросы :**

1.Для чего нужен заборный лист,время действия , кто готовит ?

2.Для чего применяется калькуляционная карта?

3.Задача плана меню ?

**Практическое занятие №9**

**Тема: Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукцииХод работы:**

1.Изучить теоретический материал.

2.Проанализировать нормы естественной убыли в кладовой .

3.Изучить способы хранения и укладки сырья для обеспечения хранения продовольственных товаров.

4.Данные оформить в виде таблицы

5. Решить ситуационную задачу. Судак мороженный не глазированный хранится на складе 10 суток . Нормы убыли в первые 7 суток составляет 0,05%. В последующие сутки нормы увеличиваются на 0,002%. Вычислите норму естественной убыли товара за 10 суток.)

|  |  |
| --- | --- |
| Способ хранения | Укладка сырья |
| Стеллажный |  |
| Подвесной |  |
| Насыпной |  |

**Контрольные вопросы :**

1.Какие виды товарных потерь вы знаете?

2 Как рационально разместить продовольственные товары и продукты ?

**Практическое занятие №10**

**Тема:** Порядок проведения инвентаризации на складе.

**Ход работы:**

1.Изучить теоретический материал.

2.Ознакомится с правилами проведения инвентаризации .

России от 18.08.98 № 88

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0317004 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация | |  |  |
|  | | |
| структурное подразделение | | |  |
| Вид деятельности | | |
| Основание для проведения инвентаризации: | приказ, постановление, распоряжение | номер |  |
|  | ненужное зачеркнуть | дата |  |
| Дата начала инвентаризации | | |  |
| Дата окончания инвентаризации | | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ИНВЕНТАРИЗАЦИОННАЯ ОПИСЬ** | Номер документа | Дата составления |  |
|  |  |  |
| **товарно-материальных ценностей** |  |  |  |
|  | | | |

2-я страница формы № ИНВ-3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер по по- рядку | Счет, субсчет | Товарно-материальные ценности | | Единица измерения | | Цена, руб. коп. | Номер | | Фактическое наличие | | По данным бухгалтерского учета | |
| наименование, характеристика (вид, сорт, группа) | код (номен- клатурный номер) | код по ОКЕИ | наимено- вание | инвен- тарный | паспорта | коли- чество | сумма, руб. коп. | коли- чество | сумма, руб. коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | | | | | |  |  |  |  |

Итого по странице:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| а) количество порядковых номеров | |  | | | | |
|  | | прописью | | | | |
| б) общее количество единиц фактически | | |  | | | |
|  | | | прописью | | | |
| в) насуммуфактически |  | | | руб. |  | коп. |
|  | прописью | | |  |  |  |

3-я страница формы № ИНВ-3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер по по- рядку | Счет, субсчет | Товарно-материальные ценности | | Единица измерения | | Цена, руб. коп. | Номер | | Фактическое наличие | | По данным бухгалтерского учета | |
| наименование, характеристика (вид, сорт, группа) | код (номен- клатурный номер) | код по ОКЕИ | наимено- вание | инвен- тарный | паспорта | коли- чество | сумма, руб. коп. | коли- чество | сумма, руб. коп. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | | | | | | | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| а) количество порядковых номеров | |  | | | | |
|  | | прописью | | | | |
| б) общее количество единиц фактически | | |  | | | |
|  | | | прописью | | | |
| в) насуммуфактически |  | | | руб. |  | коп. |
|  | прописью | | |  |  |  |

Итого по странице:

По данному образцу печатать вкладной лист в формате 2А4 с надписью «Вкладной лист к форме № ИНВ-3».4-я страница формы № ИНВ-3

Итого по описи:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| а) количество порядковых номеров | | |  | | | | |
|  | | | прописью | | | | |
| б) общее количество единиц фактически | | | |  | | | |
|  | | | | прописью | | | |
| в) насуммуфактически | |  | | | | | |
|  | прописью | | | | | | |
|  |  | | | | руб. |  | коп. |

**Контрольные вопросы :**

1.Перечислите цели инвентаризации.

2.Назовите задачи инвентаризации.

3.Назначение инвентаризации**.**

***3.1.2.* Лабораторные занятия**

**Критерии оценивания лабораторных занятий**

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся во время работы, письменного отчета и за защиту работы.

**Оценка «5»**:

• работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы;

• эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;

• проявлены организационно-трудовые умения (поддерживаются чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

**Оценка «4»**:

• работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием

**Оценка «3»**:

• работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые исправляется по требованию преподавателя.

**Оценка «2»:**

• допущены две (и более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые учащийся не может исправить или у студента отсутствуют экспериментальные умения.

**Лабораторное занятие№1**

**Тема**: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

**Ход работы**

Проведите органолептическую оценку качества картофеля, моркови и свеклы по образцам и стандарту. - Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту. - Определите форму и цвет моркови и свеклы, картофеля - Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;

- Разрежьте картофель ,морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см); - Продегустируйте, определите вкус данных образцов; Показатель морковь, свекла ,внешний вид ,форма, цвет ,внутреннее строение ,наибольший диаметр,вкус и запах,консистенция Дайте заключение о качестве имеющихся образцов. - Разрежьте клубень картофеля и определите размер по наибольшему поперечному диаметру в см.;

- Дайте характеристику картофеля по следующей форме:

Наименование образца Форма Цвет кожицы Глазки (глубина, кол-во) Состояние поверхности Размер клубня **Ответьте на вопросы и сделайте отчет о проделанной работе:** - Что относят к клубнеплодам? - Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации? - Какие болезни картофеля вы знаете? - В чем по пищевой ценности морковь отличается от свеклы?

**Лабораторное занятие№2**

**Тема**: Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий

**Ход работы**

1. Проведите органолептическую оценку качества образцов круп по стандартам.

- Определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите её при дневном рассеянном свете;

- Определите вкус крупы путём разжевывания небольшого её количества;

- Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах).

Полученные данные свести в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Крупа | Цвет | Запах | Вкус | Заключение о качестве |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. Проведите органолептическую оценку качества муки 1-2 образцов по стандартам.

- Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);

- Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);

- Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса).

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид и сорт муки | Показатели качества | | | | Заключение о качестве |
| Цвет | Запах | Вкус | Хруст |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3. Проведите органолептическую оценку качества хлеба по образцу и стандарту.

- Определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трёх определений);

- Установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;

Результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Характеристики показателя | Отклонения от требований стандарта |
| Внешний вид:  Поверхность  Окраска  Форма  корка |  |  |
| Качество мякиши:  Пропечённость  Промесс  Пористость  эластичность |  |  |
| Вкус |  |  |
| Запах |  |  |

5. Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1-2 образцам и стандарту.

- Изучите стандарт на каждый образец изделия;

- Определите тип макаронных изделий;

- Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;

- Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип изделия | Показатели качества | | | | | Заключение о качестве |
| Внешний вид | Поверхность | Цвет | Запах | Вкус |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1.Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?

2. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?

3. В чём разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

4.Какими бывают сорта макаронных изделий ?

**Лабораторное занятие№3**

**Тема**: Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов

**Ход работы**

Определить органолептические показатели двух-трех проб молока и результаты записать в табл.

Цвет определяют в стеклянном цилиндре, просматривая его в отраженном свете.

Цвет нормального молока белый до кремового. Вкус устанавливают, взяв в рот глоток молока при комнатной температуре и ополоснув им всю полость рта до корня языка. Вкус нормального коровьего молока сладковатый. Запах свежего молока приятный, специфический. Определяют его во время открывания сосуда, в котором доставлено молоко.

Консистенцию молока определяют при медленном переливании его из одной емкости в другую. Консистенция свежего нормального молока однородная.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | цвет | вкус | запах | консистенция | Температура молока |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Что такое органолептический анализ?

2. Какие параметры молока относятся к ОЛП? 3. Какие факторы влияют на ОЛП 4. Как химические соединения оказывают влияние на цвет молока? 5. Как химические соединения молока оказывают основное влияние на его консистенцию?

6. Какой показатель используется для определения количественной характеристики консистенции молока?

**Лабораторное занятие№4**

Тема: Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов

**Ход работы**

1. Проведите органолептическую оценку качества соленой сельди по образцам.

- Определите вид и наименование сельди по поверхности, разделке, консистенции, вкусу и запаху, сравните со стандартом.

Полученные данные запишите по следующее форме:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель качества | Характеристика |
| Поверхность |  |
| Разделка |  |
| Консистенция |  |
| Вкус |  |
| Запах |  |

Сделайте заключение о качестве.

2. Проведите органолептическую оценку качества копченой рыбы по образцам и стандарту.

- Определите вид и наименование копченой рыбы по цвету кожи, мяса, консистенции, вкусу, запаху образцов, сравните со стандартом.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель качества | Характеристика рыбы | |
| Холодного копчения | Горячего копчения |
| Поверхность |  |  |
| Цвет кожи, мяса |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Вкус, запах |  |  |
| Заключение о качестве |  |  |

Контрольные вопросы:

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?

2. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?

3. В чем заключается пищевая ценность мяса рыбы?

4. Какую рыбу называют мороженой?

5. Какие требования предъявляют качеству мороженой рыбы?

6. Каковы условия и сроки хранения соленых товаров?

7. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?

8. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов.

**Лабораторное занятие№5**

Тема: Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов

**Ход работы**

I. Определение качества колбасных изделий.

а) **Определение внешнего вида**. Рассмотреть батон, обратив вниманиена его чистоту, степень окраски, влажность поверхности батона, на наличиеслипов; наплывов. Обратить внимание на состояние оболочки и прилегания ее кфаршу, на наличие загрязнений, липкости. Рассмотреть состояниешпига вповерхностных частях батона

б) **Определение цвета**. Цвет фарша и шпика колбасы определяют на

поверхности батона после снятия оболочки и на продольном разрезе

в) **Определение консистенции**. Консистенция колбас определяется легким

надавливанием пальца на свежий разрез батона, при этом отмечается еерыхлость, плотность.Обратить внимание на наличие воздушных пустот, инородных включений.

г) **Определение запаха.** Запах колбасы определяют при комнатной температуре

в глубине продукта сразу после надреза оболочки и поверхности слоя и быстрого

разламывания батона.

д) **Определение вкуса**. Вкус колбасы определяют путем дегустации кусочка

образца. При определении вкуса отмечается характерность его, вкус копчения,

чеснока, специй. Следует обратить внимание на наличие или отсутствие

посторонних привкусов и порочащих признаков вкуса: кисловатого, горьковатого,салистого.

**Задание**:

Колбаса вареная «Докторская»

Органолептические

Характеристика

показатели

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Запах

Вкус

**Лабораторное занятие№6**

Тема: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров

**Ход работы**

1. Изучите стандарт на куриные яйца;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели качества | Образец 1 | Образец 2 |
| масса, г |  |  |
| состояние воздушной камеры |  |  |
| состояние желтка |  |  |
| состояние белка |  |  |
| состояние скорлупы |  |  |
| наличие дефектов |  |  |
| запах |  |  |

Определите образец на внешний вид, маркировку, цвет, вкус, запах и консистенцию; Полученные результаты сведите в таблицу

Изучите ассортимент, характеристику, условия хранения пищевых жиров, заполните таблицы на основе изученного материала.  
Проведите органолептическую оценку масла сливочного и шоколадного в соответствии со стандартом. Составьте отчет.

**Лабораторное занятие№7**

**Тема:**Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров

**Ход работы**

- Определить качество по представленным образцам кондитерских товаров в соответствии с ГОСТ, данные представить в виде таблицы 1

Таблица 1- Результаты оценки качества печенья

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид и наименование печенья | Размеры, мм | | | | Показатели качества | | | | Соответствие ГОСТ |
| Длина | Ширина | Диаметр | Толщина | Форма | Поверхность и цвет | Вид на изломе | Вкус и запах |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 2- Результаты оценки качества карамели, конфет

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование карамели | Показатели качества | | | | | Соответствие ГОСТ |
| Внешний вид обертки | Форма | Вкус и аромат | поверхность | Консистенция начинки |
|  |  |  |  |  |  |  |

##### - Определить качество по представленным образцам вкусовых товаров в соответствии с ГОСТ, данные представить в виде таблицы 3.

Таблица 3 - Результаты оценки качества вкусовых товаров

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование чая | Внешний вид | Цвет | Аромат и вкус | Цвет разваренного листа | Заключение о качестве | Отклонения от требований стандарта |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. На какие виды делится чай по способу обработки?

2. Каких сортов выпускают чай?

3. С помощью каких методов происходит оценка качества чая.

4. Дайте определение конфет.

5. По какому ГОСТу оценивают качество конфет? 6. Какие размеры установлены для печенья круглой формы? 7. Какие требования предъявляют к цвету печенья?

**Задания для проведения экзаменапо дисциплине** ОП.02 Организация хранения и запасов сырья

1. Количество билетов для обучающихся – 27

2. Список вопросов по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и запасов сырья

Вопросы к экзамену

1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров.
2. Классификация, ассортимент молочных товаров.
3. Классификация, ассортимент кондитерских товаров.
4. Классификация, ассортимент вкусовых товаров.
5. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика.
6. Товарные потери, классификация, характеристика
7. Перечислите основные свойства продуктов.
8. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья.
9. Органолептические показатели сырья и продуктов.
10. Физико-химические показатели сырья и продуктов.
11. Охарактеризуйте инструментальный метод определения качества продуктов.
12. Безопасность продовольственных товаров. Охарактеризуйте понятие «безопасность продукции».
13. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров.
14. Номенклатура показателей качества.
15. Дайте определение понятия «дефект продовольственных товаров».
16. Перечислите виды дефектов, приведите примеры.
17. Назовите причины возникновения брака продуктов.
18. Перечислите основные признаки классификации продовольственных товаров.
19. Перечислите основные виды мучных кондитерских изделий.
20. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов.
21. Процессы, происходящие при хранении сырья и продуктов.
22. Условия и сроки хранения пищевых продуктов.
23. Контроль за качеством и режимами хранения на складах.
24. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов.
25. Назовите виды снабжения предприятий общественного питания.
26. Назовите критерии, которые необходимо соблюдать при выборе поставщика.
27. Перечислите требования, предъявляемые к доставке товаров.
28. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества.
29. Экспериментальный метод определения качества.
30. Проведение инструктажа, работающих по безопасным приёмам и методам работы.
31. Противопожарный инструктаж персонала.
32. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ.
33. Виды и источники снабжения, поставщики.
34. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей.
35. Формы организации снабжения.
36. Основные требования к складским помещениям.
37. Операции складского типа.
38. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.Требования к хранению продукции по стандартам WorldSkills.
39. Перечислите способы хранения продуктов.
40. Характеристика и классификация тары, требования к ней.
41. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.
42. Механическое оборудование (подъёмно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.
43. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.
44. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд.
45. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве.
46. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
47. Учёт продуктов и товаров в местах хранения.
48. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учёта.
49. Нормы естественной убыли на складах.
50. Общие правила проведения инвентаризации.
51. Порядок проведения инвентаризации.
52. Назовите цель проведения инвентаризации и опишите порядок ее проведения.
53. Виды материальной ответственности.
54. Оформление инвентаризационных материалов.
55. Определение результатов инвентаризации.
56. Приёмка товаров на складе.
57. Приём товара на складе поставщика.
58. Товарные запасы: понятие, значение.
59. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
60. Перечислите продукты, которые запрещено принимать на предприятиях общественного питания.

**3.2. Пакет экзаменатора**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 1 | 43.02.15 |

1.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

2.Процессы, происходящие при хранении сырья и продуктов.

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

-----------------------------------------

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 2 | 43.02.15 |

1.Кисло-молочные продукты. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству.

2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей.

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 3 | 43.02.15 |

1. Классификация, ассортимент кондитерских товаров.

2. Яйца и яйцепродукты. Виды. Пищевая ценность. Требования к качеству

3. Задача.Остаток по товарному отчету в производстве составил 545045 руб. При проведении инвентаризации обнаружено; деньги в кассе 105027 руб., продукты на сумму 194065 руб., готовые изделия на сумму 106070 руб.

Определите результаты инвентаризации?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 4 | 43.02.15 |

1. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения

2. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение

3. Задача.Наскладе пряники хранились 19 суток; норма естественной убылипряников при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 17 суток.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 5 | 43.02.15 |

1 Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение. 2.Способы и режим хранения продовольственных товаров.

3. Задача:На складе халва хранились 18 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 18 суток

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 6 | 43.02.15 |

1.Классификация, ассортимент вкусовых товаров.

2.Физико-химические показатели сырья и продуктов.

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

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 7 | 43.02.15 |

1.Безопасность продовольственных товаров.Охарактеризуйтепонятие«безопасностьпродукции».

2. Подготовка оборудования и требования к отпуску товаров со склада.

3. Задача.В кладовой предприятия мука массой 15 кг хранятся в течение 2 мес. и 8дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения муки 0,03%, за каждый последующий месяц – 0,008%.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 8 | 43.02.15 |

1.Характеристика и классификация тары, требования к ней.

2.Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений,техническое обслуживание.

3.Задача: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 ответственностькладовщика.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 9 | 43.02.15 |

1 Методы определения качества и безопасности товаров:органолептический метод.

2 Прием товаров по количеству. Сопроводительная документация.

3.Задача..Судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток.Нормы убыли в первые 7 суток составляют 0,05 %, в последующие сутки нормы увеличиваютсяна 0,002 %. Вычислите норму естественной убыли товара за 10 суток

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 10 | 43.02.15 |

1. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.

2. Понятие тары, и её назначение.

3. Задача :На складе халва хранились 20 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.Вычислите норму естественной убыли товара за 20 суток

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 11 | 43.02.15 |

1.Чай. Виды. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение,

2.Способы хранения продовольственных товаров и продуктов.

3. Задача. В кладовой предприятия макаронные изделия массой 15 кг хранятся втечение 3 мес. и 8дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий 0,03%,за каждый последующий месяц – 0,009%.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 12 | 43.02.15 |

1. Порядок проведения инвентаризации.

2 Условия и сроки хранения пищевых продуктов.

3. ЗадачаВ кладовой предприятия мука массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения муки 0,03%за каждый последующий месяц – 0,008%.

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_/ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 13 | 43.02.15 |

1.Классификациязерномучныхтоваров.

2.Назовите причины возникновения брака продуктов.

3. Задача.Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 14 | 43.02.15 |

1. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов.

2. Вкусовые, ароматические, красящие и прочие вещества в пищевых 3. Задача. В кладовой предприятия мука массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения муки 0,03%за каждый последующий месяц – 0,008%.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 15 | 43.02.15 |

1 Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки

2. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

3. Задача В кладовой предприятия мука массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения муки 0,03%

за каждый последующий месяц – 0,008%.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 16 | 43.02.15 |

1Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

2. Колбасные изделия. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству.

3. Задача:Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 17 | 43.02.15 |

1. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность

2. Классификация, ассортимент молочных товаров.

3. Задача:На складе халва хранились 20 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.Вычислите норму естественной убыли товара за 20 суток

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_Р.Г.Педант | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 18 | 43.02.15 |

1.Товарные потери, классификация, характеристика

2. Дайте определение понятия «дефект продовольственных товаров».

3. Задача:Остаток по товарному отчету в производстве составил 19045 руб. При проведении инвентаризации обнаружено; деньги в кассе 9027 руб., продукты на сумму 5755 руб., наличными 17870 руб. Определите результаты инвентаризации?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 19 | 43.02.15 |

1.Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика.

2. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.

3. Задача.На складе печенье хранились 10 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 20 суток.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 20 | 43.02.15 |

1.Классификация, ассортимент молочных товаров

2. Порядок проведения инвентаризации.

3. Задача. Остаток по товарному отчету в производстве составил 99045 руб. При проведении инвентаризации обнаружено; деньги в кассе 9027 руб., продукты на сумму 4755 руб., готовые изделия на сумму 17870 руб. Определите результаты инвентаризации?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 21 | 43.02.15 |

1.Перечислите основные виды мучных кондитерских изделий

2Перечислите требования, предъявляемые к доставке товаров.

3. Задача:На складе коврижки хранились 20 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 20 суток.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_Р.Г.Педант | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 22 | 43.02.15 |

1. Классификация тары и организация тарного хозяйства.

2. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству.

3. Задача : Остаток по товарному отчету в производстве составил 415145 руб. При проведении инвентаризации обнаружено; деньги в кассе 95027 руб., продукты на сумму 180015 руб., готовые изделия на сумму 107480 руб.

Определите результаты инвентаризации?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 23 | 43.02.15 |

1. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовыхпродуктов используемых на предприятиях общественного питания.

2. Мясо животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству,

3. Задача.На складе халва хранились 18 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 18 суток.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 24 | 43.02.15 |

1.Соленая рыба. Способы и виды посола. Пищевая ценность. Требования к качеству,

хранение.

2. При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайтехарактеристику, укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?

3. Задача.Наскладе пряники хранились 17 суток; норма естественной убылипряников при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 17 суток.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 25 | 43.02.15 |

1.Подготовка оборудования и требования к отпуску товаров со склада

2. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение,

3. Задача:Остаток по товарному отчету в производстве составил 575045 руб. При проведении инвентаризации обнаружено; деньги в кассе 105027 руб., продукты на сумму 204065 руб., готовые изделия на сумму 126070 руб.

Определите результаты инвентаризации?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 26 | 43.02.15 |

1.Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.

2. Назовите причины возникновения брака продуктов

3. Задача.Наскладе пряники хранились 17 суток; норма естественной убыли пряниковпри 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13%. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003%.

Вычислите норму естественной убыли товара за 17 суток.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_ | **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**  по программе промежуточной аттестации  по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и запасов сырья» | № билета | Специальность |
| 27 | 43.02.15 |

1. Товарные потери, классификация, характеристика

2.Перечислите основные свойства продуктов.

3. Задача Остаток по товарному отчету в производстве составил 455033 руб. При проведении инвентаризации обнаружено; деньги в кассе 100027 руб., продукты на сумму 114012 руб., готовые изделия на сумму98070 руб.

Определите результаты инвентаризации?

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание 1 оценивается в 1 балл

Задание 2 оценивается в 2 балла

Задание 3 оценивается в 2 балла

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с.
6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с.
7. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с.
8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с.
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с.

**Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

**Интернет-ресурсы**

Технические нормативы <http://technormativ.ru>

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/