

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»**

1-2 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.



СОГЛАСОВАНО:  
председатель Методического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
*О.А. Переверзева*  
протокол МС  
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом директора  
№ 215-ОД от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения*  
*ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической*  
*заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*  
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1 Область применения оценочных средств

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

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

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

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

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

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

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

## **2. Фонд оценочных средств**

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

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

### **Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

#### **ТЕСТ**

*Место выполнения: кабинет*

*Время выполнения: 45 минут*

*Уважаемые студенты!*

*Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.*

#### **1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:**

- а) заключение договоров на поставку;                      б) своевременная доставка продуктов;  
в) наличие графика завоза сырья и продуктов;                      г) все ответы верны.

#### **2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

**11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?**

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

**12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?**

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

**13. Какова основная задача посредников?**

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

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

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

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

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

**16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:**

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

**17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?**

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

**18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?**

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

**19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?**

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

**Эталон правильных ответов**

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

**Критерии оценки**

19-13 баллов – оценка «5»

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

## Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ТОВАРОВ

### ТЕСТ

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

*Уважаемые студенты!*

*Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.*

#### 1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:

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

#### 2. К предметам материально-технического оснащения относятся:

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

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

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

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

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

#### 5. В зависимости от назначения нормы делятся на:

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

#### 6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:

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

#### 7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:

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

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

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

#### 9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:

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

#### Эталон правильных ответов

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

#### Критерии оценки

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

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

#### ТЕСТ

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

#### 1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

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

#### 2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

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

#### 3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

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

#### 4. Срок проверки качества для несоропортящихся товаров составляет:

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

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

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

#### 6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

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

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

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

#### 8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

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

#### 9. Складские помещения в ПОП служат:

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

#### 10. Определите последовательность складских операций:

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

#### 11. Организация снабжения ПОП предполагает:

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

#### 12. Режим хранения сырья и продуктов – это:

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

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

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

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

- а) стеллажный;
- б) штабельный;

- в) ящичный; г) насыпной.
- 15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:**  
 а) стеллажный; б) штабельный;  
 в) ящичный; г) насыпной.
- 16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:**  
 а) стеллажный; б) штабельный;  
 в) ящичный; г) подвесной.
- 17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:**  
 а) стеллажный; б) штабельный;  
 в) ящичный; г) насыпной.
- 18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:**  
 а) к нормируемым потерям; б) к нормируемым излишкам;  
 в) к ненормируемым потерям; г) к ненормируемым излишкам.
- 19. Нормируемые потери – это:**  
 а) потери в пределах норм естественной убыли;  
 б) порча продуктов материально-ответственными лицами;  
 в) потери в случае стихийных бедствий;  
 г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.
- 20. При получении продуктов со склада, необходимо:**  
 а) проверить продукты по качеству и количеству;  
 б) проверить срок реализации;  
 в) проверить накладные;  
 г) осмотреть тару.

#### Эталон правильных ответов

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

#### Критерии оценки

20-16 баллов – оценка «5»

15-12 баллов – оценка «4»

11-8 баллов – оценка «3»

Менее 8 баллов – оценка «2»

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

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

Уважаемые студенты!

Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.

#### 1. Тара – это:

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

#### 2. Упаковка – это:

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

#### 3. Тара предназначена для:

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;  
 б) проверки качества товара;

- в) уничтожения продуктовых отходов;  
г) сжигания мусора.

**4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:**

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

**5. Классификация тары производится по основным признакам:**

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

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

- а) товарооборот; б) тарооборот;  
в) кругооборот; г) все ответы верны.

**7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?**

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

**8. К деревянной таре можно отнести:**

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

**9. К металлической таре можно отнести:**

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

**10. К стеклянной таре можно отнести:**

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

**11. К тканевой таре можно отнести:**

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

**12. По принадлежности тара подразделяется:**

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

**13. Что относится к разной таре?**

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

**14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:**

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

**15. От чего зависит сохранность и качество тары?**

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

**16. Каковы способы маркировки тары?**

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

**Эталон правильных ответов**

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

**Критерии оценки**

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

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

Место выполнения: кабинет

Время выполнения: 45 минут

*Уважаемые студенты!*

*Внимательно изучите задания теста и последовательно выполняйте их.*

**1. Весоизмерительное оборудование служит для:**

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

**2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:**

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

**3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:**

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

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

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

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

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

**6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:**

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

**7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:**

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

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

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

**9. К эксплуатационным требованиям весов относятся:**

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

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

- а) не обязательными для применения;

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

**Эталон правильных ответов**

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

**Критерии оценки**

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

**Билеты к ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ**

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Билет №1.

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

### Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;
- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;
- для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько) .

### Билет №2.

1. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов
2. Хранение продовольственных товаров: режимы и способы.
3. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы  $-8^{\circ}\text{C}$ . Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли



### Инструкция:

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

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

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

### Билет №3.

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

### Инструкция:

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

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

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

### Билет №4.

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

#### Инструкция:

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

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

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

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

#### Билет №5.

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

#### Инструкция:

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

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

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

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

#### Билет №6.

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

#### Инструкция:

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

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

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

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

#### Билет №7.

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Лебедева Н.Г.

Инструкция:

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

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

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

#### Билет №8.

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

135158

1Р .

Инструкция:

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

Составьте план ответа, запишите примеры ;

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

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

#### Билет №9.

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

#### Инструкция:

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

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

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

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

#### Билет №10.

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

Инструкция:

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



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

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

#### Билет №11.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №12.

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

#### Инструкция:

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

Составьте план ответа, запишите примеры ;

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

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

### Билет №13.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №14.

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

#### Инструкция:

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

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

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

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

#### Билет №15.

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

Инструкция:

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

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

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

#### Билет №16.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №17.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №18.

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

#### Инструкция:

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

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



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

#### Билет №19.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №20.

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

Инструкция:

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

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

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

#### Билет № 21.

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

#### Инструкция:

- внимательно прочитайте вопросы билета, определите, какие дополнительные материалы вам необходимы для более полного ответа на вопрос. Выберите необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов. Составьте план ответа, запишите примеры ;
- для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

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

#### Билет №22.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №23.

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

#### Инструкция:

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

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

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

#### Билет №24.

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

#### Инструкция:

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

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

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